



Fulmina a sujidade

Passa horas a lavar o carro e o resultado nunca é como gostaria? Há sujidade no exterior da sua casa que é impossível limpar? Esqueça as mangueiras que sempre ficam emaranhadas, que nunca chegam onde é preciso ou a água que não sai com suficiente pressão...

Com *Press & Clean*, não há sujidade que resista!





Compacta, leve e portátil

Press & Clean usa a mesma tecnologia que as máquinas de limpeza profissionais com fios, mas transformada numa máquina recarregável e sem fios para poder chegar a qualquer sítio.

Muito fácil de usar

- Coloque o seu detergente líquido preferido no dispensador e encaixe-o na extremidade do tubo de longo alcance.
- Introduza a mangueira pressurizada num recipiente com água.
- Pressione o gatilho e já pode desfrutar de uma pistola de lavagem a alta pressão, compacta, portátil e sem fios!

Também pode ligá-la a uma mangueira para multiplicar várias vezes a pressão da água e chegar até 9 metros de distância.



Poder de limpeza profissional

Press & Clean possui a pressão perfeita para propulsar a água e a espuma até aos recantos mais escondidos e difíceis de limpar.

Poupe dinheiro

Press & Clean limpa a sujidade mais incrustada sem esforço e em questão de minutos, enquanto poupa dinheiro na fatura da luz.



Com todos os acessórios necessários para uma limpeza impecável!

- Bateria recarregável de longa duração
- Carregador de bateria

210 5

- Tubo de longo alcance
- Saída de água: 2,4 l/min
- · Dispensador de detergente
- · Adaptador de garrafas
- Dois bocais pulverizadores para projetar a água em jato ou em cortina





PRESENTE: uma resistente mala para guardar tudo sem ocupar espaço!



Características técnicas:

- Potência: 150 W
- Tensão nominal: 21V





Já de férias de 'Cacau', a jovem atriz foi eleita

pela TVI para liderar o elenco de 'A Protegida'.

Gravações da história de Patrícia Müller

arrancam no Alentejo e no Douro, em novembro

TEXTO PAULO ABREU | FOTOS RICARDO RUELLA

sentação da nova grelha da TVI. A **TV Guia** sabe que a próxima grande novela da estação de Queluz de Baixo, com o nome provisório de 'A Protegida', tem como protagonista Matilde Reymão

da autoria de Patrícia Müller, as gravações arrancam já em novembro e terá como cenários naturais Campo Maior (vila do malogrado

Sim a Rueff e Céu Guerra

O elenco de 'A Protegida' começa a ganhar forma. Além da protagonista já estar garantida, a TV Guia sabe que produtora Plural fechou recentemente com mais duas atrizes consagradas, como Maria do Céu Guerra e Maria Rueff, ambas de 'Festa é Festa'.

comendador Rui Nabeiro) e a região do Douro. "Estamos a trabalhar nesses prazos e no resto do elenco (ver caixa)", acrescenta a mesma fonte, à nossa revista. A novela estreia no início de 2025 e ocupará na grelha da TVI o lugar da velhinha 'Festa É Festa'.



Todas as semanas, há um nas bancas, pronto a servir.

Copos não aptos para microondas ou máquina de lavar louça. Recomenda-se lavagem manual. Para mais informação marketing@medialivre.pt. Se é assinante, contacte-nos através de assine@medialivre.pt





"Façam-me todos os tratamentos que quiserem desde que me deixem viver", confessa Marco Paulo à TV Guia.

A TV Guia tem acompanhado, desde o início, a evolução do estado de saúde do cantor e partilha sempre com os leitores as suas conquistas e tristezas.

Marco Paulo tratamento não está a resultar

A quimioterapia a que Marco Paulo se submeteu nos últimos meses não matou as células cancerígenas no fígado e, por isso, os médicos pararam a terapia para avaliar e decidir um novo rumo. "Estou a lutar contra isto", diz o cantor à TV Guia. Toda a história de um cancro que começou em 2022

TEXTO JOÃO BÉNARD GARCIA | FOTOS MEDIALIVRE E D.R.

epois de em agosto ter tido a esperança que os tratamentos de quimioterapia ao cancro que padece no fígado estavam a surtir efeito, eis que o cantor Marco Paulo recebeu da boca dos médicos a notícia que menos gostava de ouvir: "Não estava a resultare os médicos acharam melhor parar", revela, desaba-

fando ao Correio da Manhã: "Infelizmente a minha vida não está nas minhas mãos. Tenho de andar animado porque tenho de seguir com a minha vida.",

Jáem declarações exclusivas à TV Guia, Marco Paulo esclarece: "Os médicos não me quiseram adiantar muito, nem dizer se os níveis tumorais subiram, apenas me disseram que o tratamento não estava a resultar e decidiram que deviam mudar. Agora o que me vão dar no futuro não sei", diz, acrescentando: "Estou numa luta contraisto. Hoje mesmo [foi segunda feira, dia 16] vou fazer mais exames, de várias horas, para saber que tipo de tratamento me vão aplicar."

Marco Paulo submeteu-se a uma Tomografia por Emissão de Positrões (PET), um exame muito detalhado que permite definir o grau da doença, avaliar a presença das metástases no corpo, acompanhar o desenvolvimento dos tumores e avaliar a resposta médica precisa e necessária para o tratamento mais eficaz. "Sei que a minha equipa médica se tem reunido para debater o meu caso", referiu o artista, também em de-





Acarinhado por todos, o artista abre as portas da sua casa para receber um programa da SIC que tem sido um sucesso de audiências aos sábados de manhã.



O 'Alô Marco Paulo' é "uma dose boa de 'quimioterapia'. Esqueço as doenças, dou as minhas gargalhadas e sou muito feliz", garante o cantor à TV Guia.

servatório de Amesterdão) Marco António, de 33 anos, viajou para Portugal para acompanhar o padrinho neste exame (PET) e nesta fase.

Dois anos de tratamentos

O último drama de saúde de Marco Paulo começou logo a seguir ao fim da pandemia de Covid-19, em maio de 2022 quando, na sequência de exames nha saúde é o mais importante. Há um ano e meio tinha metástases e comecei com um comprimido. Depois

concluiu a médica, com a equipa dela, que os comprimidos não estavam a resultar. E que seria melhor passar para a quimioterapia", relatou.

Cura tarda

Oprimeiro tratamento era direcionado às metástases, não era tão agressivo e o

"Tem medo de morrer ou pena de morrer?", perguntámos ao cantor e ele respondeu, sem pestanejar: "Tenho pena de morrer. Medo não? Depois de morrer já não sinto nada. Para onde vou não sei, só não quero ser cremado. Quero ir para a terra, quero paz.

Sem medo

de morrer

cantor confessava-nos que era "tolerável", apesar de no início "ter sentido vómitos e um cansaço extremo", que os médicos resolveram rápido com medicação complementar e que permitia ao

Os médicos não me quiseram adiantar muito. Estou numa luta contra isto. Vou fazer mais exames

clarações ao Correio da Manhã, acrescentando que **"atualmente,** [o cancro do fígado] **é o que mais preocupa os médicos."**

O regresso do afilhado

A situação clínica de Marco Paulo é de tal forma delicada que motivou mesmo o regresso do afilhado Marquinho para a sua casa em Sintra. A viver na Holanda com a namorada (estuda música no con-

médicos de rotina, por ser doente oncológico crónico, foi diagnosticado com um novo tumor no pulmão direito.

Depois de no verão de 2022 o cantor ter revelado em primeira mão à nossa revista que padecia desse cancro, Marco Paulo deu uma entrevista emotiva à **TV Guia** onde desabafou estados de alma e falou da sua condição de saúde que muito o preocupava. "Na passagem de ano [para 2024] só peço saúde. A mi-



fender que tem de manter a fé e a esperança de que a cura chegará, depositando a sua vida nas mãos dos médicos e em Nossa Senhora de Fátima, de que é devoto. E está disposto a tudo. "Fiquei triste quando me disseram que ia voltarà qui mioterapia que eu achava que já não ia fazer", confessou, mostrando ser um resistente e um otimista moderado: "Já fiz quimioterapia para quatro cancros. Primeiro o testículo, depoistive que mexer no rim direito. Depois a mama, agora o pulmão e as metástases no figado. Felizmente sou um resistente. Agora estamos averase as metástases baixam ou... se tenho que ter outro tipo de vigilância."

Nessa mesma entrevista, Marco Paulo assumiu estar disposto a tudo para se salvar. "Como doente oncológico reincidente, essa vigilância será para o resto da vida. Desde que eu faça tratamentos para poder fazer a minha vida normal, já é bom", manifestou, deixando um desejo: "Eu adoro viver [diz, com um sorriso rasgado]. Adoro viver. Portanto, façam-me todos os tratamentos que quiserem desde que me deixem viver."

Já nessa altura, fazer semanalmente o

programa 'Alô, Marco Paulo' era, para o cantor, uma espécie de bálsamo que ajudava na cura, perguntámos-lhe mesmo se não era "quase uma quimioterapia televisiva com uma dose por semana". Marco Paulo sorriu: "É uma dose de quimioterapia boa. A outra também é. Custa-me um pouco, mas ajuda-me a curar. E esta ajuda-me muito. É um dia que passo aqui com muito movimento, com músicos, muitas pessoas. Esqueço as doenças, dou as minhas gargalhadas e sou muito feliz."

Fernanda Serrano VOLTA A FALAR DO 'EX'

Uma relação "simpática"

Atriz de 'Cacau' continua a defender que a sua relação com Pedro Miguel Ramos não é de namoro, mas um ato de civismo. Tudo em nome dos 4 filhos

TEXTO JOÃO BÉNARD GARCIA | FOTOS RICARDO RUELLA E MARIA MADALENA





A atriz e o empresário e relações-públicas voltaram a passar férias juntos no Algarve com os filhos. "Não retomámos", insiste Fernanda Serrano.



ernanda Serrano, de 50 anos, continua a garantir que o seu coração "está como estava", referindo-se à relação com Pedro Miguel Ramos, o seu ex-marido (53). "Eu não estou muito entusiasta, portanto..." E as imagens cúmplices das recentes férias dos dois no Algarve? "As fotos que apareceram foram, acho, do ponto de vista do civismo, de casais que estão divorciados e que estão a tentar retomar alguma normalidade na sua dinâmica familiar."

Já livre das gravações da novela 'Cacau', e a substituir Manuel Luís Goucha durante as suas férias, a atriz de 'Cacau' explica melhor as pazes com o 'ex'. "Não quer dizer aquilo que algumas pessoas acharam, que tínhamos retomado. É uma relação simpática, cordial, que é fundamental, sobretudo, para os nossos filhos, que é quem nos interessa mais. Estamos dois divorciados civilizados."

NOVIDADES



Mário Jardel

Um pai feliz

Aos 25 anos de idade,

Victoria Rebelo, filha de

Mário Jardel (50) e Karen

mulher casada. Foi no

descendente do antigo

futebolista do Sporting e

FC Porto trocou alianças

com Vasco Campos, numa

cerimónia que aconteceu

na Quinta do Paínço,

na Cidade Invicta.

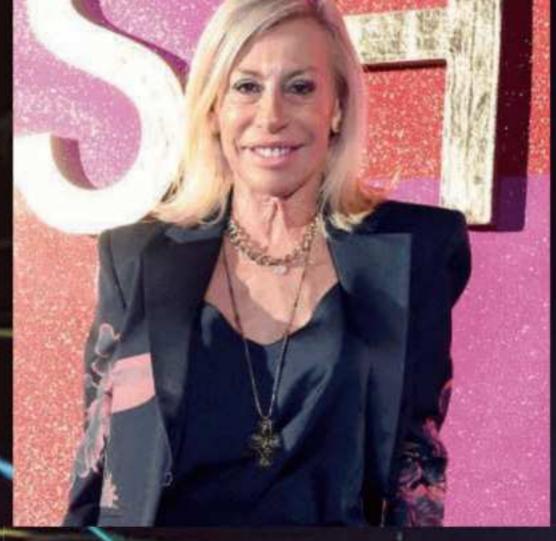
sábado, dia 14, que a

Gaidão, é oficialmente uma

no altar

Júlia Pinheiro Arrasada por Bruno

Júlia Pinheiro recebeu Liliana no seu programa e disse à cantora: "O tipo de relação que desenvolveu com o Bruno de Carvalho, que não sei se era tóxica, era claramente desequilibrada." O DJ arrasou a apresentadora: "Andou a convidar-me, a implorar-me para participar em entrevistas, para lhe dar audiências. Foi de mau tom o que disse, superdeselegante."



Zulmira Garrido

de inferno, desde que o seu filho, Eduardo (42), morreu, após um aneurisma. Um mês depois dessa tragédia, recebeu um telefonema do marido de três décadas, Jesualdo Ferreira, para lhe dar conta de que queria o divórcio. "Fiquei livre de





'Ex' nunca mais

Zulmira Garrido, de 64 anos, vive dias alguém que não me merecia."



Maria Cerqueira Gomes Susto de morte

Maria Cerqueira Gomes foi apanhada pelo grande fogo de Albergaria-a-Velha. "Comecei a aperceber-me de que o céu era cada vez mais escuro. Muitas pessoas estavam como eu, meias perdidas na rota, porque fizemos ruelas muito pequeninas. Eu já não via o carro da frente", disse a apresentadora, transtornada, a Cristina Ferreira, em direto no 'Dois às 10', da TVI, na segunda-feira.



Bárbara Guimarães

Filho ficou no Brasil

Bárbara Guimarães esteve um mês e meio de férias em Minas Gerais (Brasil), de onde é natural uma amiga de longa data, e o balanço só não é perfeito, porque o filho mais velho, de 20 anos, decidiu ficar em terras de Vera Cruz. "O Dinis gostou tanto de Minas Gerais que ficou por lá. Foi uma decisão sua, e acho bem. Estas experiências fazem-se assim."



João Félix Mansão por 12 milhões

João Félix pôs à venda a sua mansão de luxo, em Madrid, por... 12 milhões de euros! Está construída num terreno de 3100 metros quadrados, tem sete quartos, 11 casas de banho, uma sala de cinema, duas piscinas, um ginásio, uma sala de reuniões, uma sala de jantar, uma cozinha, um bar, um SPA, dois camarins, um jardim, uma garagem para seis carros, um campo de futebol e um outro de basquetebol.

Hora da rentrée

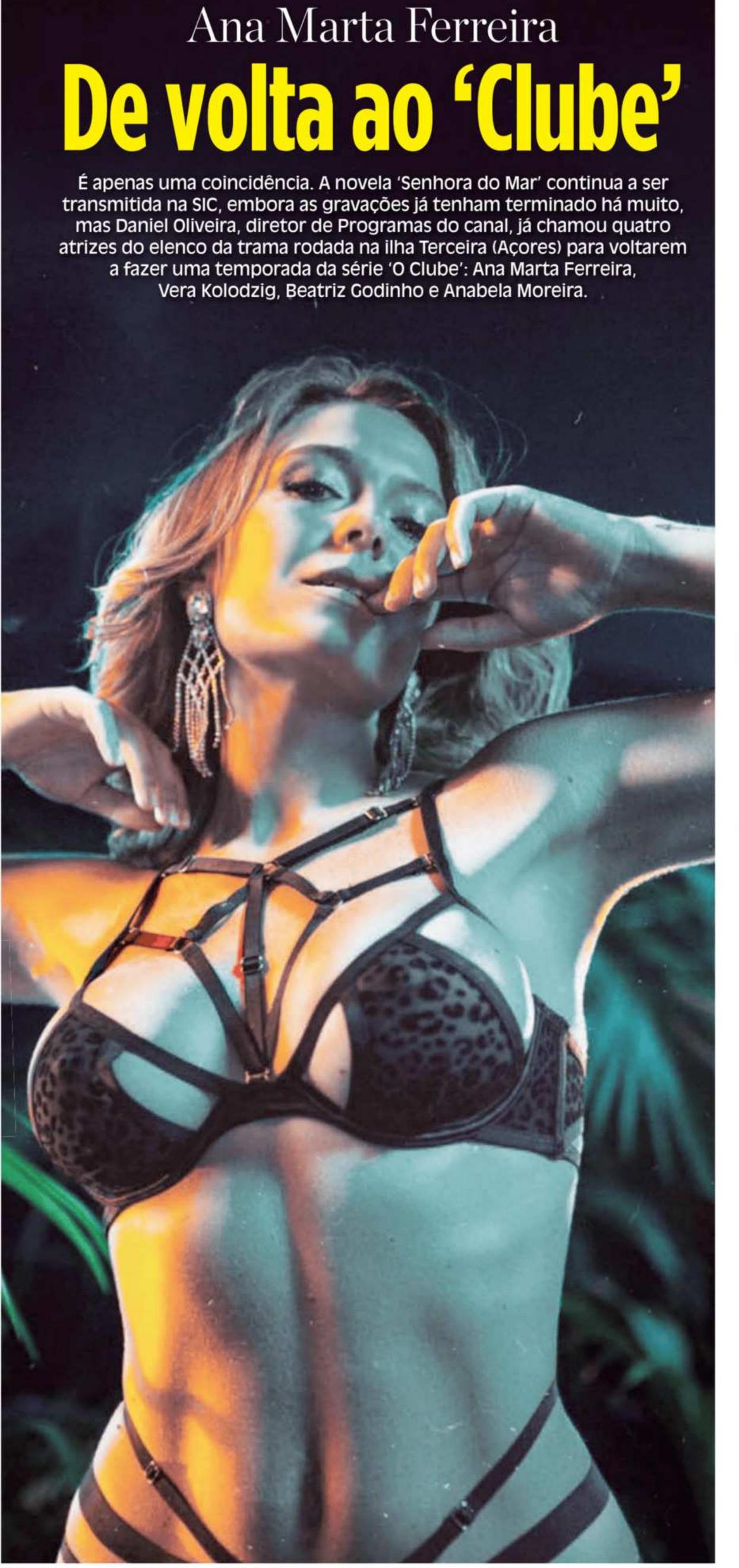
Estamos num dos momentos mais quentes do ano para as televisões portuguesas, a famosa rentrée, e duas delas já apresentaram os seus trunfos até dezembro - einício de 2025. Se a SIC, que se prepara para perder 2024 para a TVI, foi a primeira e não anunciou nada de relevante - Daniel Oliveira confirmou a notícia exclusivada TV Guia de que o reality show de Ljubomir Stanisic, 'Hotel Hell', tinha sido cancelado, por falta de candidatos –, a estação de Queluz de Baixo arriscou, tirando um coelho da cartola: o fim do 'Somos Portugal', formato nascido há 13 anos, para dar lugara Manuel Luís Goucha, Vamos



SIC e RTP
escondidas
e a líder TVI
a arriscar,
tirando um
coelho da
cartola, chamado Manuel
Luís Goucha

ver como as coisas correm, sabendo que o risco é enorme para o líder, mas também quem recuperou o 'O Juiz Decide', da década de 90, na SIC, entretanto batizado de 'A Sentença', e o deu para apresentar a um realizador/diretor, João Patrício, com sucesso, tudo é possível. Ou seja, passar a vencer de forma consistente o diade domingo, só o mais importante na nossa televisão.

Terminamos com a RTP, a última a apresentar os seus trunfos. É triste a estação pública continuar a não perceber uma coisa: sem saber promover o que é seu, não vai a lado nenhum. Um exemplo concreto: convidar a imprensa – leia-se, revistas – apenas três dias antes da estreia de mais um 'The Voice' é sinónimo de... não sair nada em lado nenhum. Perde Catarina Furtado, perdem os espectadores, perde o diretor José Fragoso, perdemos todos. Resta-nos a (ainda) boa vontade de alguns protagonistas, como Sónia Tavares.







Rúben Silvestre Partilhou balneário com estrela da televisão

Amigo de Cândido Costa

Novo concorrente da 'Casa dos Segredos' conheceu bem de perto a estrela de 'Taskmaster' e garante que, vários anos depois, o ex-futeblista do FC Porto ainda se lembrava bem dele

TEXTO AFONSO COELHO | FOTOS MEDIALIVRE

ntes de entrar na 'Casa dos Segredos', da TVI, Rúben Silvestre trilhou uma longa carreira no futebol português. O futebolista, de 30 anos, teve uma ligação especial ao Tondela, clube da sua terra, onde foi formado, e onde teve a oportunidade de partilhar balneário com Cândido Costa. Rúben coincidiu com a estrela de 'Taskmaster' no emblema beirão, em

2012: "Participei num programa do qual ele faz parte. Lembrou-se de mim e disse: 'O Rúben estava a começar a carreira e eu estava a acabar'. Eram fases completamente diferentes da carreira de um e do outro. Naquela altura, o Cândido já tinha vivido toda uma carreira, tinha mil e uma histórias", disse, no canal 'Conversas de Balneário'.

Foi noivo de ex-concorrente do 'Big Brother'

Também no capítulo amoroso, Rúben Silvestre tem ligações no passado a uma cara conhecida. O futebolista foi noivo de Ana Soares, que participou no 'Big Brother 2021'. Esta já reagiu nas redes sociais, desejando boa sorte ao concorrente: "Vai com tudo! Vais ganhar isso!"



em apenas 25 anos, mas a excentricidade de Leomarte Freire não passou despercebida aos telespectadores da 'Casa dos Segredos' logo na primeira gala. O angolano entrou na casa mais vigiada do País coberto por marcas de luxo e, segundo próprio, com joias compostas por diamantes que valem largos milhares de euros. É apre-

sentador de televisão, já trabalhou como radialista, é influencer, e agora é no mundo da moda que faz sucesso, como stylist e onde até já criou a sua própria marca. Garante que criou um verdadeiro "império" e que não abdica dos luxos que diz conseguir pagar. Mas nem sempre de fortuna se fez a vida do angolano. Apesar da sua exuberância, considera-se "uma pessoa solitária e isolada". Contado na primeira pessoa, o concorrente da oitava edição do reality show da TVI falou tudo sobre o passado marcado pela morte do pai e por uma educação rígida.

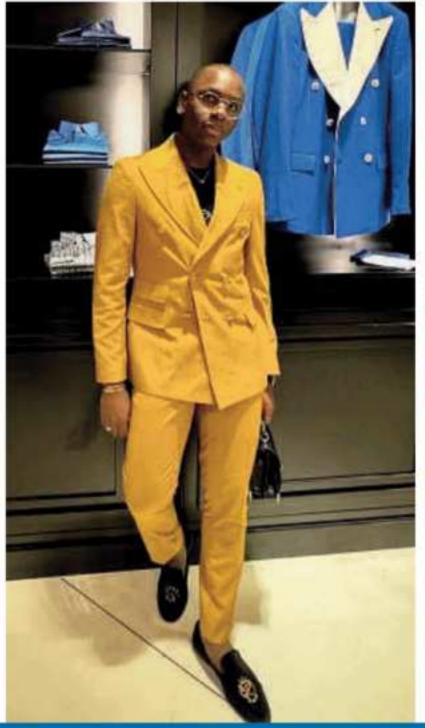
A morte do pai

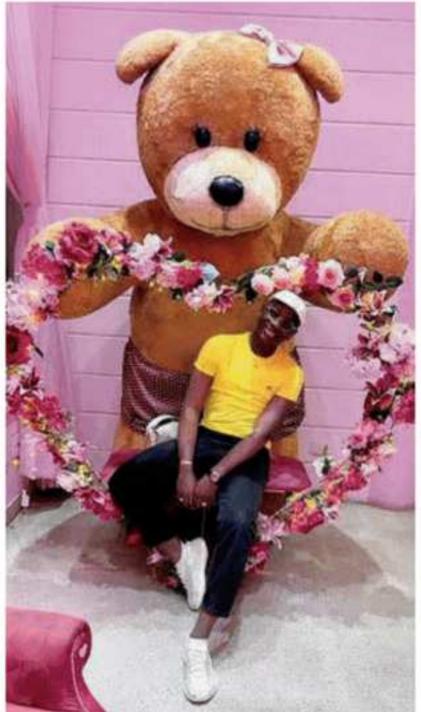
Leo - como preferiu ser tratado durante a sua estada na 'Casa dos Segredos' - não tem qualquer recordação do pai, mas existe um motivo para isso: o progenitor do angolano mor-

> Leomarte na escola de Polícia em Luanda e com a mãe, Angélica.











Nas redes sociais, Leomarte Freire não se inibe de mostrar a vida de luxo que vive. O concorrente da 'Casa dos Segredos' mostra as suas viagens, os lugares de prestígio que frequenta e as marcas de alta costura que veste.

reu no ano que o mesmo nasceu, em 1999. No entanto, é perto da sua família paterna que procura referências daquele que gostava de ter conhecido. "Não tenho imagens do meu pai, mas as referências que tenho é de um homem exemplar e muito trabalhador", contouementrevista a programa 'Bem-Vindos', da RTP África.

O pai de Leomarte dedicou a sua vida às autoridades e essa pode ter sido a grande influência para que a mãe do artista tenha optado por inscrevê-lo num colégio interno de polícias.

Infância sem afetos

Viveu a sua infância em Angola e, apesar de ter sido criado no meio de mu-

lheres, viu-se privado do carinho dos familiares quando, com apenas 6 anos, a mãe, Angélica, o inscreveu numa escola interna de polícias, em Luanda. "Foi um processo muito importante para mim e que me tornou no ho**mem que sou hoje**", relembra. Sem mágoa, confessa que sempre foi transparente quanto ao desejo de abandonar o estabelecimento de ensino mas, enquanto esteve sob a alçada da matriarca, não teve outra solução se não a de aguentar a educação rígida a que foi sujeito. "Sempre disse à minha mãe que não era aquilo que queria, sempre soube que não era ali que queria estar", desabafa, relembrando que chegou mesmo a tentar fugir, mas sem

sucesso. "Cheguei a fugir, mas a escola era num sítio muito isolado.

Mesmoassim, ainda consegui chegar a casa da minha tia Delfina, mas no dia seguinte ela voltou a levar-me para lá. Apesar de tudo, dou graças a Deus por esse processo."

Descoberta sexual

Leo tem um papel ativo na luta pelos direitos LGBTQI+ e revela que a descoberta da sua sexualidade "foi um processo muito lindo" e que teve sempre "o apoio e a aceitação da família".

PUBLICIDADE

Apesar do apa-

rentar ser desinibido, Leo garante que é "tímido" e que "evita confusões".

MANASUL® O PODER DA NATUREZA

Infusão natural adelgaçante, contém sene que normaliza o funcionamento do trânsito intestinal e cavalinha que contribui para a remineralização do corpo.

À VENDA NA FARMÁCIA

www.manasul.pt





Maria Leal Craveiro FOI DETIDA E TEVE A VIDA EM RISCO

De cadeira de rodas e fra da

Já foi presa, enganada e viveu uma das experiências mais traumatizantes da sua vida na Costa Rica, onde apanhou uma bactéria que quase a tornou inválida TEXTO CAROLINA PINTO FERREIRA | FOTOS D.R.

concorrente da 'Casa dos

egredos' já esteve em 25 países

e visitou quatro continentes.

aria Leal Craveiro tem apenas 25 anos, mas uma história de vida que enchia umas belas páginas de um livro. Já visitou 25 países e quatro continentes, mas foi na Costa Rica (América Central) que apanhou um dos maiores sustos da sua vida. "Estive a viver, durante um mês, na selva, na Costa Rica e foi lá que apanhei três bactérias e um parasita, que me puseram numa cadeira de rodas e a usar fraldas, durante duas semanas, num hospital", conta. O seu estado de saúde agravou-se de tal

forma que Maria chegou a receber um padre que lhe deu o sacramento da Unção dos Enfermos, ritual normal-

> pessoas tinham tanta pena de mim que até veio um padre que eu acho que me deu a extrema-unção."

mente feito no fim de vida: "As

Uma sobrevivente

Mas esta não é a única aventura da rapariga que, aos 17 anos, saiu de casa para estudar no estrangeiro. Maria revelou que já foi **"assaltada,** enganada e detida" ao longo destas mais de duas décadas de

vida.



companheiro só durar há dois anos, a concorrente confessa que é apaixonada pelo namorado há duas décadas.

Maria é atualmente Tour Leader, faz acompanhamento de viagens de grupo.



regresso de Cristina Ferreira, de 47 anos, aos reality shows ficou marcado com uma presença especial nos bastidores, antes de começar a gala da 'Casa dos Segredos' - João Monteiro, o namorado (31). O ex-tenista esteve resguardado do público, desejou boa sorte à namorada, com um beijo na boca, mas não saiu com ela no final, como a **TV Guia** viu.

No intervalo, a apresentadora mostrou--se entusiasmada com este novo desafio: "Está uma casa cheia de segredos, de concorrentes incríveis, todos diferentes, acho que até forada norma do que são os reality, o que nos entu-

siasma perceber como é que eles se vão dar nacasa. Jápercebemos que alguns vão ter mais dificuldade na defesa dos se us segredos do que outros."

A anfitriã está encantada com os mistérios da (nova) casa e avança que "este é um jogo muito entusia s mante paraquemestá lá dentro":

Voz ativa nos castings

São estes os concorrentes escolhidos por Cristina? A própria reage: "Claro que tive sempre voz ativa. Além de apresentadora, sou diretora de Entretenimento. Mal seria se não tivesse voz ativa. Só não estou nos castings, porque, se me vissem, era mais complicado tirar coisas deles."

"Para nós, cá fora e para vós, imprensa, que vão à procura de segredos de toda a gente. Mas há aqui coisas inusitadas e difíceis de descobrir."

Mensagens recebidas

Cristina explica ainda o regresso da 'Casa dos Segredos' à TVI, seis anos depois da última edição, e diz quem é o 'culpado'. "Andava a ser pedido pelo público há muito tempo. Desde que apresentei o primeiro 'BB', que recebo nas minhas mensagens pedidos para que volte a 'Casa'. É talvez dos mais marcantes dos reality, porque nos mete a nós dentro do jogo."

Cristina está realmente entusiasmada: "É desafiante para mim, enquanto apresentadora, porque tenho de estar constantemente a pensar no que posso e não posso perguntar, porque eu e 'A Voz' sabemos os segredos."

Maria Botelho Moniz diz que "a máquina está oleada"

Novo bebé a camino

Apresentadora da TVI quer dar um irmão a Vicente e até fala da vida íntima com o companheiro, Pedro Bianchi Prata. Quanto ao casamento? "Para já, continua adiado" TEXTO JOÃO BÉNARD CARCIA | FOTOS RICARDO RUELLA E D.R.



ãassumidada 'Casados Segredos', Maria Botelho Moniz, de 40 anos, que apresenta o 'Diário' do reality show da TVI, confidenciou estar "ansiosa" com os segredos e toda a dinâmicado formato: "Espero que hajabons concorrentes e bons segredos, e que as

missões estejam de volta e a componente de diversão."

Mãe há dez meses de Vicente, a apresentadora faz um balanço feliz da maternidade, que permite também para namorar: "O nosso foco é mais no Vicente, mas dá para termos momentos a dois. Ele vai para a cama e dá para ver

A subida ao altar

"O casamento, para já, continua adiado", avança a apresentadora do 'Diário' da 'Casa dos Segredos', na TVI. "O foco, por enquanto, está todo no Vicente. Não sei se não penso noutro bebé e vamos despachar a família antes do casamento. Depois, sim, vamos todos."

uma série, jantarmos juntos. Conseguimos ter ali umas horinhas."

E Maria já fala em termais um bebé: "Há uma vontade, porque tenho 40 anos e o Pedro [Bianchi Prata] 50. O relógio está a andar. Não tenho ainda prazos nem datas, mas pensamos nisso. Estamos com a máquina oleada. Gostava de engravidar..."



Pedro e Maria foram pais de Vicente em novembro de 2023, mas como ela tem 40 anos já pensam em dar-lhe um irmão.

AGORA NA





COMPRAMOS

AVALIAÇÃO RÁPIDA E SEGURA

PAGAMOS EM DINHEIRO NA HORA*

Encontre as nossas lojas







© 2023 Ultra SGPS, S.A. Todos os direitos reservados. A Realtransfer - Instituição de Pagamentos, S.A. encontra-se registada no Banco de Portugal sob o n.º 329. A NovaCâmbios - Instituição de Pagamentos, S.A. encontra-se registada no Banco de Portugal sob o n.º 812. As duas referidas sociedades integram o Grupo Ultra SGPS, S.A. As marcas Realtransfer e NovaCâmbios são da titularidade das sociedades com o mesmo nome, sendo que a marca comercial Valores pertence à Divervalor, S.A. (NIPC 508785766). O Serviço de compra e venda de ouro é realizado em parceria com a referida Divervalor, S.A. *Dando cumprimento às disposições legais em vigor, todos os pagamentos a realizar acima dos 999,99€ serão realizados por meio eletrónico para a conta bancária do cliente.

Hernan José a dias de celebrar 50 anos de carreira

"QCERO ÉESTARNO PALCO PROTAGONISTA"

Perdeu milhões com negócios em que se meteu e, depois de momentos de muito desassossego, percebeu que não nasceu "para ser empresário". Hoje, já não tem Bentleys, nem vai de jato privado a Ibiza, mas vive sereno. Conta mesmo à TV Guia que "esta é uma das fases mais felizes" da sua vida. E que ela até dava um filme. E o que lhe falta? "Ganhar o Euromilhões", para fazer como Georgina Rodríguez



PROTAGONISTA



stá na fase das medalhas e das condecorações. Este ano tem sido uma fartura?

É verdade. E o que tem sido giro é que sempre achei que, quando chegasse a esta altura, as pessoas já estavam muito cansadas e muito tristes e geralmente a caminho do jardim para jogar dominó, ir ao médico e fazer tratamentos. O que não esperava, e estou completamente

fascinado, é ainda estar numa fase tão ativa e feliz. Deve ser uma das fases mais felizes da minha vida.

Então, porquê?

Não sei, acho que vou ter imensa saudade deste presente. Nunca foi tão coerente. Toda a minha vida foi de inquietações...

Esta é a fase da serenidade?

Absoluta! Mesmo em termos de gestão de vida. Tinha uma inquietação misturada com ambição, que foi sempre a de estar a inventar coisas. Ou negócios, restaurantes, sociedades, produtoras ou barcos. Coisas que verdadeiramente me tiravam a paz.

Isso foi a sua fase Amália [Rodrigues], da sua preocupação em fazer dinheiro?

Não, antes pelo contrário. Nessa fase, o movimento era tanto que não tinha a ver com isso. Quando me meti em negócios e em problemas, foi precisamente a fase menos descansada para a gente gozar o dinheiro. Ter o privilégio de ser artista, ganhar, pagar impostos e depois gastar, sem preocupações, nem ter não sei quantas pessoas dependentes, é um privilégio que só recuperei há uns anos. E voltei a esta fase de total felicidade, que é viver dos meus espetáculos, da minha vida televisiva. Eser profundamente feliz, porque não nasci para empresário.

O Herman chegou a dizer que "abrir um restaurante era empobrecer alegremente"...

Não era eu que dizia, era o Paco Bandeira. Era: "A arte de empobrecer alegremente."

Mas o Herman citou-o.

Citei. E ele dizia uma coisa que me dá sempre vontade de rir e que é: "A melhor maneira de ganhar um milhão de euros num restaurante é investir dois milhões



e sair a tempo" [risadas]. É tão verdade! Agora, está na fase mais calma?

Mas muito trabalhosa e muito lógica. Como me dedico rigorosamente àquilo que me dá prazer e devo fazer...

O seu verdadeiro core business.

são em função de coisas que nos dão verdadeiro prazer.

Dá-lhe gozo atuar na Província?

Dá, e ter reportório para cantar dá-me um prazer enorme.

Isto é um regresso ao básico, à es-

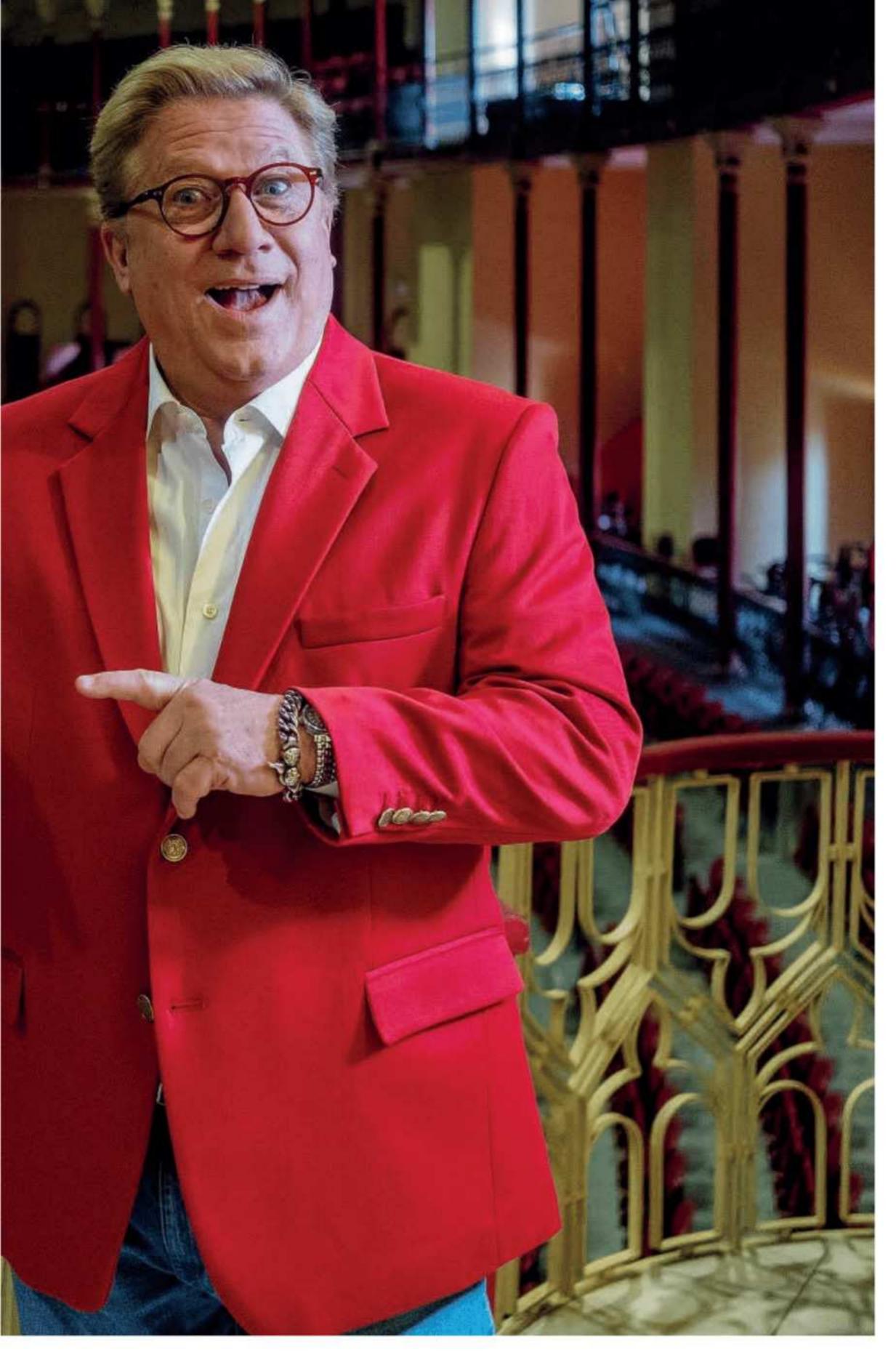


Sobre os velhos nos seus espetáculos]. Vá, para o cemitério. Foi tudo varrido para o crematório



Sim, e o tempo passa a fazer imenso sen- trada, quase ao início da carreira? tido. Os dias livres são verdadeiros livres, nem que seja para estar sentado em frente à televisão a ver coisas que me interessam. Os dias de trabalho são sempre úteis e bem-dispostos, porque

E um regresso ao básico, mas com vantagens. Com muito melhor reportório, com melhores músicos, com mais certezas, com melhores estradas, excelentes hotéis e sem aqueles velhos que apa-



nhava e que já morreram todos. Os que apanhei no início eram insuportáveis.

Porquê?

Passavam o espetáculo todo a abanar a cabeça e a dizer: "Parece impossível. Ordinário!" Nesse aspeto, a natureza está bem gerida. Foi a mão divina...

Que os foi triando.

Vá, para o cemitério. Foi tudo varrido para o crematório.

Essa foi a sua fase de imprevisível que chocava algumas pessoas.

Chocava imensas pessoas!

Dava-lhe gozo chocar?

Dava-me muito trabalho!

Não lhe dava gozo ver as reações desses Velhos do Restelo?

Não dava. Parece contraditório, mas o

desconforto e a dor dos outros nunca me dão gozo. Tinha era pena que fosse assim. Agora, não ia era deixar de dizer as minhas piadas só porque havia um conjunto de tontos que achava que não se devia dizer aquilo.

Mas dava-lhe desconforto ou era a sua irreverência?

Uma pessoa quando tem 30 anos, tem uma espécie de convicção. Estamos aqui no Campo Pequeno e lembro-me sempre dos forcados. Um forcado, aos 20 anos, adora levar marradas, e até pode levar uma grande no cu e não se importa. Aos 70, a gente quer tudo menos levar marradas, seja onde for.

A sua vida foi uma grande tourada? Foi. O que também lhe dá mais sabor. E

que talvez seja responsável por o presente me saber tão bem. Sabes, quando pegas na biografia de um ator para fazer um filme e a vida é completamente linear e não tem interesse nenhum, mas se tiveres altos e baixos, curvas, e momentos e "ai que horror", o filme é interessantíssimo. No fim, vais bem-disposto para casa, porque acabou bem, passaram as crises todas, mas, no final, lá vai o protagonista a caminho do horizonte, com o sol de fundo e dois catos de cada lado, um maior do que o outro, como os testículos, e depois aparecem as letras "The end" e pensas: "Sim, senhor, que belo filme".

Revê-se nesse tipo de final?

Sinto um bocadinho que entrei nesse terceiro ato da paisagem serena, precisamente porque a minha vida foi muito interessante, cheia de acontecimentos. Uns melhores, os outros piores, com uma vantagem. As coisas desagradáveis não se me colaram à Não pele. acordo nunca a pensar em coisas desagradáveisnem

Quer fazer como Gio

O que é que ainda **Ihe falta fazer?** Falta-me sair o Euromilhões. Achava piada um dia poder fazer o que faz a Georgina [risadas]: comprar umas malas, terrivelmente caras, sentar-me num avião privado e ir para sítios, só porque sim. Mas o Herman já esteve perto disso, ia de jato a Ibiza. Estive, sim, mas dá muito trabalho. Tem de se trabalhar muito para ter isso.

guardo nenhum tipo de rancores. O que é maravilhoso, é uma característica minha.

O humor ajuda nisso?

Não, mesmo que fosse vendedor de enciclopédias ou de apartamentos, continuava a ter esse sentimento.

Até porque há humoristas muito depressivos.

A grande maioria dedicou-se ao humor precisamente para combater a tendência para a depressão.

E alguns fora dos palcos são muito chatos...

Muito chatos! Alguns são insuportáveis [gargalhadas]. E por isso é que me dou com tão poucos.

Mas o Herman é uma referência para a maior parte deles.

PROTAGONISTA

Commuita honra! No fundo, a homenagem que eles me fazem é à capacidade de trabalho. Porque a parte da escrita e da preparação do objeto artístico é quase como tirar um curso de Medicina. É um ato de entrega, dor, criação e muitos deles referem-se a mim porque se deixaram inspirar por esse lado. Levei sempre a profissão a sério, como um curso superior... Neste espetáculo, aqui no Campo Pequeno (Lisboa, dias 4 e 5 de outubro) e no Super Bock Arena, (Porto, 19 de outubro), foi tudo testado ao pormenor.

Vai haver momentos imprevisíveis?

Não pode haver muitos, porque há uma forte componente audiovisual. O espetáculo vai ser audiovisionado. O improviso é feito da eletricidade com que se vende a piada no momento. É um bocado como o sexo. Esse meu ato de venda da arte é uma prostituição benigna e que seja sempre fazer sexo com

o público.

"Vou morrer e não esbanjo"

Pensa na finitude? Penso. E por pensar na finitude é que vivo tanto, e com tanta intensidade, o dia a dia. Como os animais não sabem que vão morrer, podem dar-se ao luxo de esbanjar um dia deitados ao sol sem fazer nada. Como sei que vou morrer, não esbanjo dias. Os meus dias são espremidos com a mesma energia com que um cozinheiro italiano espreme um limão para cima do panado.

Quando percebeu que era revolucionário?

Aos 4 anos, quando fui para a escola.

O que aconteceu?

Senti que tinha de fazer
q u a l q u e r
coisa porque,
quando cheguei à escola,
estava tudo
errado. A minha relação
com os outros
miúdos. A solidão porque
era filho único
e não tinha

técnicas de interagir. Não sabia como me tornar interessante junto daquela comunidade.

Como se safou?

Com o humor. Nas festas da escola passei logo a ser o protagonista das peças de teatro e aí estava definida a minha vida.

A sua vida sem ser o protagonista é complicada?

É! Sentado numa plateia a ver um espetáculo fico tão triste que só me apetece ir embora. Quero é estar lá em cima e ser o eu o protagonista.



Tem o que é preciso para ser uma verdadeira estrela?

Santos Bairos Bairos



Mostre o seu talento para a música, dança ou artes performativas e habilite-se a ganhar prémios e um lugar no palco do Capitólio!

INSCRIÇÕES ABERTAS A PARTIR DE 9 DE SETEMBRO

consulte o regulamento em talentos do bairro. gebalis. pt

* APOIO





regresso ao trabalho de Lourenço Ortigão, como Tomás, em 'A Promessa', da SIC, foi feito com muito cuidado, tudo porque o ator, assim como a namorada, Kelly Bailey, não queriam que o filho, Vicente Blue, que fez recentemente l ano, sofresse com isso, depois de terem pas-

sado meses só dedicados a ele. "Nós preparámo-nos mesmo para isto", conta o ator, de 35 anos: "Antes de voltamos ao trabalho, eu e a Kelly criámos uma estrutura para ele. Daí termos estado um bocado afastados, para que isto resultasse a sério, ou seja, para estarmos presentes e podermos trabalhar ao mesmo tempo."

Lourenço Ortigão não recorreu aos pais para cuidar do bebé, mas, sim, a

Novela a crescer

Lourenço Ortigão elogia as audiências de 'A Promessa', à volta de 1 milhão de espectadores. "Está a correr bem, por isso vai estender-se mais uns episódios. Não sei quantos mais, mas sei que as pessoas estão agarradas à história, e isso é ótimo para todos."

outras "pessoas de confiança" para esta fase. "São prolongamentos de nós. E que nos acompanham, se necessário", explica a estrela da SIC, que não pensa, para já, colocar o filho no infantário. "Vamos tentar que fique em casa até aos 2 anos, até

para acompanharmos mais este desenvolvimento nesta fase."

As estrelas

Se isso obrigar Lourenço Ortigão a levar Vicente para as gravações de 'A Promessa', não se importa, mas, por enquanto, ainda não o fez. "Se ele for, vai ser a estrela. Ninguém se vai lembrar mais de mim", atira, com um gargalhada.

E mesmo agora, a trabalhar muitas horas por causa da novela da SIC, assim como a namorada, a gravar 'A Fa-



zenda', para a TVI, nada fica ao acaso, no que diz respeito ao filho. "Foi um ano maravilhoso! Temos um filho espetacular e temos feito o máximo para estar com ele e estimulá-lo da melhor forma, para ser um bebé feliz e desenvolvido. Temos tido nisso o maior cuidado, e nada falhou."

Disponível para tudo

Contudo, Lourenço assegura que não descura o seu trabalho na novela da SIC, num papel que ele considera "um dos mais interessantes" que fez "até hoje". "E as pessoas gostam", diz, vaidoso e feliz, consciente de que não pode sobrecarregar os colegas, ao pedir um dia ou outro para estar com o filho. "O papel da ficção tem sido conciliável com o de pai. Nós, e porque a Kelly também já está a gravar, preparámo--nos para esta fase, mesmo quando ela esteve fora. Nem pedi dias à SIC, por isso mesmo. Não foi preciso. Digo mesmo que me tenho mostrado sempre disponível para o que for, sem hesitações."

Oator acaba por confessar, todavia, que, por vezes, a produção faz um jeitinho para ele poder estar mais umas horas ou uns dias com Vicente. "Não quer dizer que, se lhes pedir, eles não cedam e vice-versa, mas não tem sido necessário", recorda, garantindo que a sua vida com Kelly Bailey nunca mais foi a mesma, depois de terem sido pais: "Hoje, temos uma vida em que nós





deixámos de ser prioridade. Essa é o Vicente. E não faz mal! Tanto que pensamos mais nos passos que damos, nas decisões que temos de tomar pessoais e profissionais, e isso tornou-nos mais maduros e responsáveis. Tem sido um desafio fabuloso!"

Ser melhor pessoa

De resto, Lourenço Ortigão assegura que todo este processo vivido nos últimos dois anos, o ajudou a transformar-se como homem. "Sinto, por exemplo, que fiquei melhor pessoa, melhor ator, amigo... Cresce-se." E namorar e gozar a vida, ao lado da companheira, Kelly Bailey, de apenas de 26 anos, e dos amigos? Há sempre tempo para tudo, mesmo que o filho esteja presente na maioria desses momentos: "Ele encanta toda a gente!"

PUBLICIDADE

idealista

A app imobiliária líder em Portugal





Cláudio Ramos Compara-se com cristina ferreira

Dias mais complicados

Vai uma semana de férias para o estrangeiro, sozinho, e, como é habitual, desliga o telemóvel. Sente-se mais leve sem o 'Big Brother' e promete acompanhar o reality da amiga, que irá sofrer TEXTO JOÃO BÉNARD GARCIA, COM HUGO ALVES | FOTOS INSTAGRAM

Brother' meses a fio, na TVI, comgalas ao domingo, mais diretos à semana e o daytime das manhãs. Andou de rastos. Agora vai poder descansar, de novo. "Estou mais descansado agora, porque só faço as manhãs e algumas coisas pontuais e não tenho de trabalhar todas as noites e aos fins de semana. O que mais me cansava nem eram as galas de do-

mingo, eram os diários, porque acordava muito cedo e deitava-me tarde", revela Cláudio Ramos, de 50 anos.

O apresentador reconhece que, para a apresentadora de 'Casa dos Segredos', que estreou no domingo, as coisas serão mais duras: "Para a Cristina, ainda vai ser mais complicado do que para mim. Eu ia a casa, fazia o meu treino. Sou muito organizadinho. No caso dela, a maquilhagem demora mais do que a minha, o cabelo... É tudo mais

demorado. Estou expectante para ver, vou ser mais espectador. Adoro o 'Secret Story', é um sítio onde jogas mais do que no 'BB'."

Pessoas à nora

Cláudio prepara-se para ir de férias uma semana e desligar o telemóvel: "Sou muito fácil a desligar. Desligo num ápice e vou uma semana para fora, vou sozinho... As pessoas não sabem nada sobre a minha vida."





Cláudia Vieira À ESPERA DA PERGUNTA DA FILHA

Pronta para a conversa

Com Maria nos 13 anos, a atriz sabe que, mais dia menos dia, surgirá o pedido para ser modelo. Atriz recorda o seu passado e mostra-se preparada

TEXTO JOÃO BÉNARD GARCIA | FOTOS DUARTE RORIZ E INSTAGRAM

láudia Vieira, de 46 anos, mostra-se pronta para o dia em que a filha Maria, de 13, lhe faça a seguinte pergunta: 'Mãe, posso ser modelo?'. "Já estou preparada para o que aí vem. As minhas filhas dizerem-me que

Sem chorar

Cláudia não se arrepende de ter trocado a moda pela TV.

"Nem um bocadinho.
Estaria a acabar agora a carreira e assim estou a meio da de atriz", justifica, a rir.

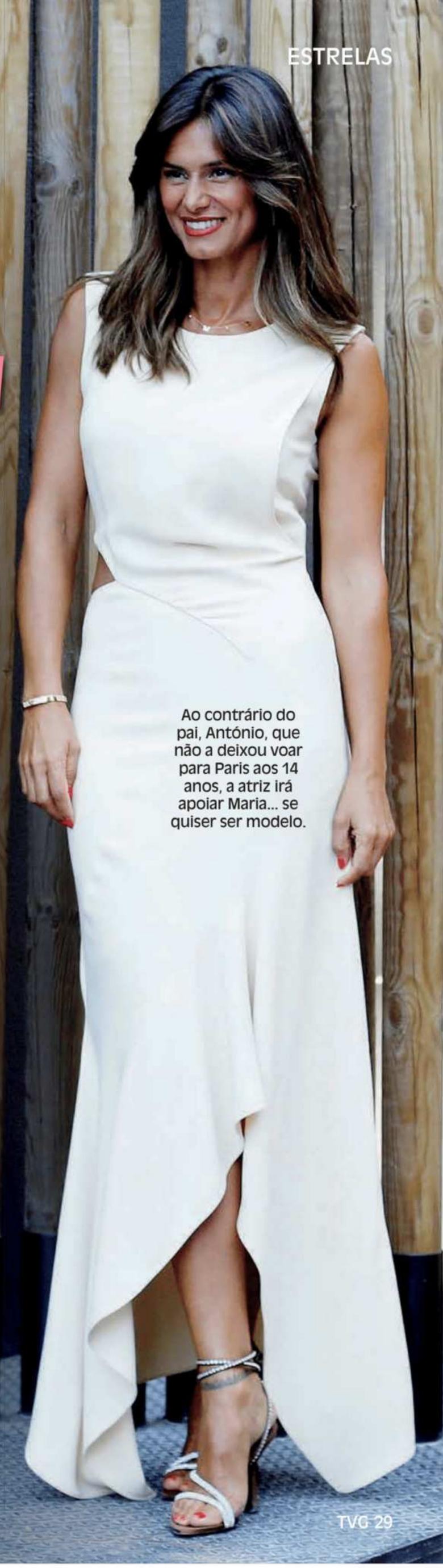
querem ser modelos é a pergunta inevitável. Eu irei apoiar. Quando eu tinha 14 anos, comecei a receber os primeiros convites e, na altura, a minha mãe achou graça e o meu disse: pai 'Nem pensar!".", relata a

atriz, com um sorriso no rosto. Cláudia avança que Maria, fruto da sua antiga relação com Pedro Teixeira, começa a apalpar terreno, mas a mãe já a topou. "Ela já me começou a dizer que há várias colegas que fazem castings... Ou seja, isto é o início de uma longa conversa", reconhece.

Lidar com o não

A estrela da SIC, que desempenha o papel de Francisca Medeiros na novela 'Senhora do Mar', admite que Maria "já podia estar a participar em desfiles". "Começa a reparar na moda, mas, ao mesmo tempo, não quer comparações com as carreiras dos pais. Ela é muito mais ligada à música. Gosta mais de fotografar do que ser fotografada."

Por isso, Cláudia Viera é uma mulher tranquila. "Tudo muda. É num ápice. Estou preparada para o que acontecer, para não lhe cortar as pernas e para a apoiar e perceber se está preparada para os 'nãos'."





Patrícia Tavares FILHA SAIU DE CASA

Ganhar asas na vida

Aos 22 anos, Carolina seguiu os mesmos passos da mãe e foi viver sozinha. Orgulhosa, a atriz encara este adeus como natural, sabendo que ela continua a precisar de si: **'Estou cá para ela, sempre'**

TEXTO HUGO ALVES | FOTOS DUARTE RORIZ E LILIANA PEREIRA



atrícia Tavares, de 46 anos, regressou de férias. "Fui para Cuba", conta a atriz, que foi acompanhada de amigos e do namorado, André Santos. Em Portugal, desta vez, ficou a filha, Carolina (22), que deu um passo importante na sua

vida: ir viver sozinha. "Já tenho uma filha
adulta! Trabalha, está na sua
vida. É um privilégio. Agora
é responsável
por ela
mesma."

Ao contrário de outros pais, Patrícia Tavares não se surpreendeu por Carolina [fruto de uma antiga relação com João Flores] sair de casa tão

Sempre a aproveitar

Apesar de ter adorado a sua viagem a Cuba, que aproveitou "ao máximo", Patricia diz que é "mais feliz a trabalhar": "Adoro estar ocupada. Mas, quando se tem uma pausa para respirar, gosto de passear, conhecer sítios e relaxar. Foi o que fiz. E aproveitei muito!"

cedo. "Fizo mesmo, mais nova ainda, tinha 17 anos", recorda à TV Guia: "Mas a Carolina continua a precisar de mim e eu estou cá para ela, sempre que precisar. Na realidade, estamos muitas vezes juntas, só não vivemos na mesma casa. Estou a adorar que ela seja independente!"

De regresso à SIC

Entretanto, Patrícia prepara-se para voltar à ficção da SIC, após ter feito dois projetos na TVI: 'Congela' e 'Vizinhos Para Sempre' – série por estrear. Sobre o primeiro, garante ter sido "muito divertido e maravilhoso": "Sabia ao que ia e entrei, pois queria desafiar-me." Mesmo com as boas experiências, a atriz aceitou o convite de Daniel Oliveira para protagonizar a próxima novela da estação de Paço de Arcos: 'Fugir do Destino'.

Semadiantar muito, Patrícia confessa estar "muito contente" com a sua personagem na trama, o oposto de tudo o que fez até hoje. "É diferente, embora, nestes anos todos, tenha feito quase de tudo... Esta é mais abrangente." Ricardo Pereira é o seu parceiro, com quem não trabalhava desde 'Jura', em 2006. "Vamos estar coladinhos", promete, a rir.



úlia Palha, de 25 anos, teve um convite irrecusável de Daniel Oliveira, a que chamou de "mágico". Afinal, ela vai ser o rosto e a voz do novo podcast 'Geração 90'. Atriz está muito entusiasmada com esta experiência longe do pequeno ecrã e da ficção: "Ainda nem acredito que a SIC acha que sou capaz. Vou tentar trazer o má-

ximo de convidados possíveis que sejam bem-sucedidos nas suas áreas e dar às pessoas que ouvem, e em especial aos mais jovens, a esperança de que também vão conseguir grandes coisas com as suas carreiras."

Júlia Palha garantejá tercinco convidados fechados e relembra que, nessas conversas, surgirão assuntos interessantes. "Somos uma geração com

Júlia Palha vai estar focada no podcast da Impresa, dirigida por Francisco Pedro Balsemão, e, por isso, novelas "só para o início

Olé, Espanha

de 2025": "Fiz algumas seguidas e vou parar. Vou fazer uma comédia em Espanha... É o começo de uma carreira lá fora."

"Somos uma geração com dúvidas, medos e ansiedades em relação a coisas em que poderíamos ter feito melhor e os objetivos que temos, mesmo sendo bem-sucedidos. Tenho 10 anos de carreira e sou bem-sucedida na minha carreira, mas tenho muitos medos e muitas dúvidas, receios. E é isso que quero passar nesta

As inspirações

temporada."

O convite surgiu do diretor de Programas da SIC e a atriz vê nele magia. "Do nada, o Daniel liga-me e faz-me um convite. Rapidamente disse que sim. Mesmo que não corra tão bem, vai ser sempre um desafio interessante", diz a estrela de 'Senhora do Mar', novela ainda em exibição na SIC, acrescentando: "Tenho-me inspirado nas entrevistas do Daniel, em tik tokers, tenho visto entrevistas dos convidados... Além disso, a minha mãe [Ana Cáceres Monteiro] é jornalista."

Herman 50 anos

fundador do moderno humor português está a celebrar 50 anos de carreira com dois espetáculos, um em Lisboa, outro no Porto. Muitas gerações de portugue-

ses disserame repetiram piadas inventadas por Herman nos seus programas. Desde o inesquecível 'O Tal Canal', que ainda hoje surpreende sempre que é repetido na RTP, ao 'Herman SIC', onde se assumiu definitivamente como mestre de cerimónias de qualidade inigualável, Herman marca a nossa vida coletiva há décadas. Criou palavras, expressões e piadas repetidas até hoje, inventou personagens com as quais ainda lidamos diariamente, do Esteves ao Diácono Remédios, do Serafim

Saudade ao Tony Silva, ou ao Nelo e Idália. Quem não se lembra de toda esta comuni-



Herman José merece todas as homenagens

> das redes sociais, sem jamais perder o pé nos programas que continua a fazer, agora na RTP. Pessoal-

dade de criações

de Herman José,

da galeria de seres

que coabitam a

nossa cultura gra-

ças a este genial

criador televisivo?

Além disso, adap-

tou-se de forma

notável à nova era

mente, sempre que falei com Herman José fiquei impressionado com o profissionalismo colocado em todos os detalhes, incluindo a gestão da sua própria carreira. Uma estrela de uma inteligência muito superior à média, e um ser humano afável, cortês e respeitador. Herman merece todas as homenagens. Portugal seria um país diferente, para pior, se não tivéssemos um artista como ele.

Audiências

A Subir Luís Filipe Vieira

Independentemente do conteúdo, que não é para ser analisado aqui, voltou a mostrar-se um enorme comunicador televisivo na entrevista dada à CMTV. A audiência avassaladora do programa prova-o.

A Subir Fernando Alexandre

Um exemplo
de comunicação
política na abertura
do ano letivo.
Reconheceu falhas
na colocação
de professores
e prometeu trabalhar
para fazer melhor.
Tratar os eleitores
como adultos é a
receita que falta aos
políticos portugueses.

A Descer Nuno Melo

Tratou de fazer
uma das declarações
ministeriais mais
absurdas da
democracia, ao falar
de Olivença com
a leveza de quem
não tem o mínimo
de sentido de Estado.

Informação Tarde e a más horas

A ministra da Justiça apareceu a falar sobre Vale de Judeus quatro dias depois da fuga da prisão. Além de ser grave, foi um erro para o Governo, deixando prevalecer a leitura dos acontecimentos feita pelos sindicatos. Além disso, ao fugir a mais perguntas, no final da conferência de imprensa, a ministra deu uma triste imagem de si própria.



Programação Dificuldades ao sábado

A forma como a TVI atacou o horário controlado há muitos anos pelo diretor de Programas da SIC, Daniel Oliveira, e que foi aqui antecipada, começa a dar frutos. Esta semana, o 'Alta Definição' esteve atrás da concorrência do princípio ao fim. O modelo está desgastado, e desta forma o líder da SIC fica desprotegido.





São João da Talha / Sintra / Telheiras / Universidade do Condutor / Universo (Cruzeiro) / Vialonga / Vila Franca

NÚMERO VERDE GRÁTIS 800 200 530 - WWW.segurancamaxima.pt

ESCOLAS DE CONDUÇÃO

José Eduardo Moniz diz já ter sido vítima de injustiças

"Na TVI não há intocáveis"

"Não há programas com raízes de betão" e "vai haver pessoas contrariadas", avisa o diretor-geral da TVI, no final da apresentação da nova grelha, em exclusivo à TV Guia TEXTO JOÃO BÉNARD GARCIA | FOTO RICARDO RUELLA

oa a quem doer, a estratégia de José Eduardo Moniz, de 72 anos, para a TVI, é para se cumprir. "Estamos a refletir sobre todo o conjunto da oferta que a empresa tem, neste momento. Nenhum dos programas da grelha tem raízes de betão, tudo é questionável. Ninguém tem um estatuto de intocável. Toda a oferta da TVI atual pode ser mexida", dispara o diretor-geral da estação, anunciando uma pequena revolução: "A grelha da TVI já está intocável há muitos anos e, portanto, temos de ir mexendo. Estamos a fazer esta reflexão praticamente desde o dia em que regressei." De forma serena, Moniz

De forma serena, Moniz sabe o que o espera e deixa um aviso aos colaboradores da TVI: "Vai haver pessoas contrariadas, mas isso faz parte da vida. Tambémjá me senti prejudicado muitas vezes e segui em frente."

Sem marcha-atrás

Líder de audiências, o diretor-geral da TVI acredita que a solução encontrada "éamelhor", mas, se
assimnão for, não farámarcha-atrás "Cá estaremos
para assumir as consequências. É este o caminho
que vamos seguir e não vamos voltar atrás."



Novidades que ai vêm

'A Fazenda'

Já teve como nome de código 'Huíla', como a TV Guia avançou, mas vai-se chamar 'A Fazenda'. A novela protagonizada por Margarida Corceiro, Evandro Gomes, Kelly Bailey, Inês Aguiar e João Jesus, gravada entre Angola e Portugal, terá outro nome para o mercado internacional e substituirá 'Cacau' no horário, após o 'Jornal Nacional'. "Não há recursos em Portugal que aguentem a ambição que temos. Vamos competir em novos mercados e com novos modelos de oferta. Não é só uma novela, é uma grande produção", garante Moniz.

'Ninguém Como Tu'

"É um produto diferente do de há 20 anos. É uma série de 20 episódios, não tem nada a ver com os 180 emitidos da outra vez. É um produto com muita qualidade, gravado com qualidade cinematográfica. É uma promessa de qualidade", garante o diretor-geral.

'Tony

Um projeto ficcional biográfico sobre a vida de Tony Carreira que o próprio artista já visionou: "Vi todos os episódios num dia. Gostei muito de me ver. É sempre um exercício difícil, porque é a minha vida. Parabéns à equipa.

Corresponde à verdade, à minha história."

'Somos Portugal'

explica tudo: "Não estamos a dizer que vamos acabar com o 'Somos Portugal'. Dizemos é que é um programa com épocas específicas. Tem épocas do ano em que há de funcionar muito bem e outras em que não se ajusta. Estamos a situar tudo na grelha da TVI."

Programa do Goucha

Produzido pela Coral Europa em estúdio, aos domingos à tarde, das 14:00 às 20:00, trará entrevistas, música e poderá ser uma opção sazonal para os dias mais frios e chuvosos. Tudo será testado, sob o maior "segredo."



Pedro Teixeira Entre gafanhotos e vómitos

Ele vai à sala dos sustos

Acaba a saga de três anos de 'Tomé', em 'Festa É Festa', e continua a aventura da apresentação no concurso 'Congela'. Apresentador já foi ao "castigo" e agradece aos convidados TEXTO JOÃO BÉNARD GARCIA, COM HUGO ALVES | FOTOS RICARDO RUELLA E D.R.



vestir a pele de 'Tomé' na novela 'Festa É Festa', desde abril de 2021, Pedro Teixeira, de 43 anos, tem mais um desafio na TVI, que é um sucesso, e ainda terá tempo para descansar. "Para já, não há nada em vista em termos de representação. Estou a fazer o 'Congela' e depois logo se vê. Divirto-me muito a fazer o programa", garante o ator, sem esquecer o resto da equipa: "Divirto-me eu e os concorrentes. Acho que o público em casa também se diverte."

O concurso de sustos tem sido um êxito comuma dimensão que Pedro não esperava. "Pensei que ia ser só um programa leve e divertido, de sábado à noite. Achei que ia haver muitas pessoas que iam gostar, mas não sabia que ia ser um sucesso tão grande e

que íamos fazer mais temporadas... Vamos para a 3.ª!"

O apresentador encaminha concorrentes que são figuras conhecidas da estação de Queluz de Baixo para a sala das partidas e dos sustos, mas será que ele também já se sujeitou às provas? "Já, já fiz algumas, acho que é complicadíssimo estar ali dentro. Só o facto de ter entrado e ter estado ali sentado à espera que a coisa aconteça fez-me confusão."

Coragem

Pedro Teixeira fê-lo apenas para gravar vídeos promocionais de 'Congela'. "Foi por já ter experimentado que agradeço sempre a todos os concorrentesasua participação. Gabo-lhesacoragem e tenho de mesmo agradecer--lhes, por fazerem aquelas

O adeus à 'Festa'

"O adeus ao 'Festa (É Festa')' foi simples", jura Pedro Teixeira, que relembra o facto de o projeto ter durado três anos e meio: "Criámos laços fortes entre todos. Foi a primeira novela em que fiz amigos devido ao tempo que partilhámos. Só deixámos de ir trabalhar, a ligação continua."

provas", assume, revelando a que sustos se sujeitou: "Fiz o jato, aquele boneco que deita coisas da boca, uma caixa com gafanhotos. Congelei, mas com aqueles olhares... Fiz tudo bem."



Quem achou que os anciãos da estação estavam ultrapassados apanhou um banho de água fria na apresentação da grelha. José Eduardo Moniz jogou cartada de mestre e conseguiu pôr o evento nas bocas do mundo. E o que fez? Contra todas as hipóteses, desafiou o 'Senhor Televisão' a ser o famoso Faustão

TEXTO JOÃO BÉNARD GARCIA, COM HUGO ALVES | FOTOS RICARDO RUELLA



estratégia de refundação da TVI anda a ser pensada há bastante tempo, mas só na antevéspera da apresentação da grelha da estação o diretor-geral, José Eduardo Moniz, de 72 anos, sacou da cartada Manuel Luís Goucha (69) aos domingos em antena e deu chama ao evento. O protagonista de toda esta reviravolta estava vestido de amarelo e disse, minutos antes de anunciar a novidade, que era **"o sol"**. E, de facto, foi ele o astro maior da tarde, mesmo que, nos próximos 15 dias, por ir de férias, quem vá brilhar no seu programa homónimo seja a atriz Fernanda Serrano, a quem Goucha reconhece va-

isso. Foi uma decisão da direção." Desafiado pela direção, leia-se Moniz, apostar as fichas todas em Manuel Luís Goucha num programa de grande entretenimento aos domingos à tarde, ao estilo Faustão ou Sílvio Santos na TV brasileira, é a grande surpresa da estação. "Tenho muito poucos dados sobre o programa, soube disto há dois dias. É feito em estúdio. É um programa que envolve muita coisa, da música, a entrevistas, concursos e passatempos. É programa de família, família, com público. Agrada--me a ideia de ter, aos 70 anos, um novo desafio, completamente diferente", avança o consagrado apresentador, à espera que chegue novembro, o mês da estreia.

lor: "O meu programa está bem en-

tregue, mas não tenho nada a ver com

Mónica está a salvo na TVI

Quem estava menos efusivo na parada de estrelas da TVI eram as figuras do 'Somos Portugal', o programa que será substituído pelo de Goucha. Mónica Jardim, a mais antiga de todas as animadoras, diz que fica "triste com o fim do 'Somos", mas nada apreensiva: "Obviamente que, ao longo destes 20 anos, já fiz imensos projetos que começaram e terminaram. Fico feliz e orgulhosa, porque dos 13 anos de história do 'Somos' eu fiz 12. Estou motivada para o que virá, que ainda não sei o que será."

Mónica confirma já ter tido a conversa

apaziguadora da praxe com a direção e tem a garantia de que vai continuar em antena noutro projeto.

Fanny "com entrega e paixão"

Quem não está garantida na animação do 'Somos' é a antiga estrela dos reality show Fanny Rodrigues, que afirmou à imprensa não saber qual seria o seu destino, mostrando, antes do anúncio do diretor, que não sabia do fim do projeto que integra. "Vivo o 'Somos Portugal' de uma maneira intensa. Se acabar, fico triste, sim", assume, acrescentando: "Faço o 'Somos Portugal' há quase quatro anos e o que sei é que, em Caneças, no próximo domingo, lá estou. Apareçam para o festival da sopa!"

O rosto popular da TVI que namora com o operador de imagem Jorge Frade, que conheceu no 'Somos' e por quem se apaixonou, garante ainda: "Vou continuar com a mesma entrega e paixão! Faço o 'Somos' com muito amor, empenho

e respeito, porque é muito maisdoque um programa popular português. É um programa que en altece a nossa cultura e os artistas portugueses."

Prontissima

Apesar de Maria Botelho Moniz ser a escolha favorita de Manuel Luís Goucha, tendo-aelogiado publica-

Cristina é a melhor

Poderá Maria **Botelho Moniz** voltar às manhās? Moniz esclarece: "Não vamos especular sobre este assunto. A Maria Botelho **Moniz tem** qualidade, é boa apresentadora, só que a Cristina Ferreira também o é. Tem um estatuto, capacidade e o público quere-la."

mente como sendo "uma das melhores apresentadoras deste país", a verdade é que Maria, além da maternidade recente, está concentrada nos 'Diários' do 'Secret Story' e por isso não pode assumir, nos tais 15 dias de férias do 'Senhor Televisão', a condução do programa. Cinco anos após ter substituído Goucha num dos seus formatos, eis que a direção volta a chamar Fernanda Serrano para, entre os dias 16 e 27 de setembro entrevistar os convidados. "Aceitei logo. É algo para o qual a direção sabe que, à partida, estarei sempre disponível. É um formato do qual gosto muito, com o qual me identifico", remata.



Sónia Tavares

FAZ PRIMEIRO BALANÇO DA NOVA EDIÇÃO DO 'THE VOICE'

Missão (im)possível

Mentora quer ser honesta com o público e diz que esta temporada do concurso de Catarina tem um pouco menos de talento que a anterior. "Os últimos eram mesmo todos fora de série"

TEXTO JOÃO BÉNARD GARCIA | FOTOS D.R.

rranca domingo, 22, mais uma edição do 'The Voice Portugal', na RTP1, com os mentores Fernando Daniel, Sara Correia, Nininho Vaz Maia e Sónia Tavares. Na véspera da estreia, a **TV Guia** falou com a icónica vocalista dos The Gift, na fase em que estão concluídas as Provas Cegas. "O ano passado, os concorrentes eram excecionalmente todos bons. Os que ficaram para trás foi porque nós não podíamos mesmo ficar com eles. Eram fora de série!", elogia.

Sónia esclarece, contudo, que os novos artistas também têm qualidade, mas na anterior era diferente: "Há momentos extraordinários, belíssimos, com coisas incríveis, depois vão ver, mas

comparar com o 'The Voice' antigo é complicado. As pessoas estão ali e cantam uma canção, durante dois minutos e meio, e fica muito por 'cantar'. Só vamos ter a perceção a sério quando trabalharmos juntos."

Ainda segundo a mentora do concurso de Catarina Furtado, "de uma forma geral, os bons este ano destacam-se imenso, porque são realmente muito bons". E Sónia, de 47 anos, deixa uma promessa, também em nome dos outros três colegas de cadeiras: "Vamos ter muito trabalho como mentores. Há gente novinha, com 15 anos."

Proibido forçar

Uma das dificuldades detetada pela estrela dos The Gift é o 'gap' geracional nos gostos e escolhas musicais dos candidatos ao 'The Voice'. **"Temos um desafio**

enorme. O leque e a biblioteca musical destes jovens não é a mesma que a nossa", confessa Sónia Tavares, em exclusivo à nossa revista, acrescentando: "Vamos ter de os trabalhar. Não vamos forçar um concor-

espetáculo A RTP1 procura a voz de Portugal, mas também é preciso dar espetáculo. E Sónia

sabe-o bem: "Acho

Dar

que eles ficam melhor a cantar algumas canções porque vejo mais um pouco de showbiz", remata.

rente a cantar certas músicas. Cada pessoa é única."





Afonso Lagarto escreve esta semana na tv guia

OPODERDO "FA

alava há dias com colegas sobre esta nossa profissão do "faz de conta", a propósito de um espetáculo muito especial que estreou e que fala de temas muito importantes e pertinentes, de uma forma muito bonita. Dizia uma das atrizes que entra nesse espetáculo que esta "brincadeira" de contar estórias tem muito mais do que se lhe diga. Não é só entretenimento, ou preencher a noite das pessoas que decidem gastar o seu tempo e dinheiro a ir ao teatro ou a ver um filme no cinema.

Sabem com certeza os mais interessados pela arte e cultura que o que fazem os artistas, sejam eles atores, músicos, bailarinos, pintores, escultores ou escritores, vai muito além do que somente entreter ou animar os que se cruzam com as suas criações. De facto, eu próprio, durante um grande período do início do meu percurso como ator, me debati com esta ideia da importância e pertinência desta profissão na sociedade atual e nos tempos que correm. Médico ou professor são indiscutivelmente profissões que todos concordam de uma extrema e óbvia importância para o mundo em toda a sua extensão. É transversal para todos a importância do papel de alguns no mundo. Para muitos, ser ator é simplesmente fazer umas palhaçadas, umas brincadeiras, decorar uns textos e dizê-los fingindo ser outras pessoas. E depois ficar famoso no processo e ser adorado por todos na rua. Pois pasme--se se eu lhe garantir que é muito mais do que isso. Muito mais complexo, muito mais importante, muito mais especial. Para começar é das ocupações mais antigas da humanidade. No início dos tempos não havia advogados nem ministros, nem agricultores ou fabricantes de carros (não desfazendo a importância que estas pessoas têm no mundo atual). Havia, sim, curandeiros e uns tipos que faziam representações das caçadas à volta de uma fogueira, contando estórias à maneira do que era a sua visão e interpretação da vida. Es-



tas pessoas foram durante séculos as responsáveis pela evolução de pensamento e avanço de mentalidades nas sociedades que se foram criando. Elas faziam e fazem-nos pensar sobre quem somos, o que estamos aqui a fazer, para onde vamos, o que gostaríamos de ser.

estórias ou de pessoas que fazem de conta ser quem não são. Mas quando você for ao teatro ver um espetáculo como este que estreou há uns dias, vai voltar para casa a pensar na sua vida, e em coisas tão profundas como os seus medos ou as suas paixões. Em como se



Não acha que a arte pode, em último caso, salvar vidas como um médico salva? Eu acho!



Fazem-nos sonhar com uma vida diferente. Fazem-nos imaginar como seria se não fosse assim. Fazem-nos crescer enquanto espécie que pensa e cria. E fazem-no sem a pretensão de o fazer. Disfarçados de simples contadores de

identifica com aquele personagem que gostava de ser diferente. Não acha que isso pode ter tanta importância como um médico que lhe receita um antibiótico? Não acha que a arte pode, em último caso, salvar vidas como um mé-

dico salva? Eu acho! E acho que escolhi uma profissão que acrescenta muito ao mundo e às pessoas que nele habitam. Fora fama, fora dinheiro e fora ego. A importância está em cada pessoa que já influenciei com o meu trabalho. Em cada pessoa que me viu a fazer de "Sr. Rui" e pôde, por momentos, imaginar como foi a vida desse homem e como ele construiu o seu enorme império de café; de Jorge Palma a compor músicas que fazem parte do imaginário de todos; de "Zé-alguém" a mostrar como é a vida de um sem-abrigo ou do super pai da Bluey, um cão animado que nos deixa a todos com vontade de sermos os melhores pais possíveis. Este é o valor da arte. Mudar vidas. Não é só uma brincadeira.





Terça-feira

Segunda-feira

Quarta-feira

ALETRIA

INGREDIENTES

- •5 dl de água
- •1 pitada de sal
- •1/2 casca de limão
- •1/2 casca de laranja
- •1 pau de canela
- •180 g de aletria em meada
- •7 dl de leite
- •160 g de açúcar
- •4 gemas
- •1 c. (chá) de manteiga

DECORAÇÃO

- Chantili
- •1 mirtilo
- •1 pau de canela

PREPARAÇÃO

Ferva a água com o sal, a casca dos citrinos e o pau de canela. Incorpore a aletria e coza, em lume brando, mexendo de vez em quando.
Reserve um pouco do leite e leve o restante ao lume com o açúcar. Aos poucos, vá juntando à aletria, à medida que a água se evapora e até cozer a massa. Elimine os aromáticos. À parte, desfaça as gemas no leite reservado e incorpore no preparado, mexendo até ferver.

Fora do lume, incorpore a manteiga, mexendo até derreter. Verta numa taça familiar e decore com chantili, o mirtilo e o pau de canela. Sirva de seguida.





FRANGO COM CASTANHAS

INGREDIENTES

- 4 dentes de alho
- •1 c.(chá) de colorau
- •1 c.(chá) de acafrão
- •Sal •Pimenta •1 lima •Piripiri
- •1 frango de campo
- •1 cebola
- •1 kg de castanhas sem pele
- •4 c. (sopa) de margarina
- •2 dl de vinho branco
- •1 ramo de salsa
- DECORAÇÃO

•½ lima

PREPARAÇÃO

No dia anterior, prepare uma pasta com metade dos alhos esmagados, o colorau, o açafrão, sal, pimenta, o sumo de lima e o piripíri e barre a ave por dentro e por fora. No dia, corte a cebola e os restantes alhos às rodelas para um tabuleiro e disponha o frango por cima. Guarneça com as castanhas e espalhe a margarina por cima. Leve ao forno a assar a 190° C, por 45 minutos. Vá refrescando com ovinho. Depois de assado, transfira o frango para um prato de servir junte as castanhas e polvilhe com a salsa picada e decore com a restante lima.



BOLINHOS DE FARINHEIRA

INGREDIENTES

- •1 farinheira
- •1 ovo
- •100 g de miolo de pão embebido em leite
- •50 g de pão ralado
- Sal
- Pimenta
- •1 ramo de salsa
- •Óleo quente para fritar
- •2 c. (sopa) de mostarda
- •1 iogurte natural sem
- açúcarOrégãos secos

PREPARAÇÃO

Pique a farinheira com um palito e leve-a a cozer em água fervente, por dez minutos. Retire do lume e pele-a. Envolva-a com o ovo, o miolo de pão e o pão ralado. Tempere com sal, pimenta e a salsa picada.

Com esta mistura, molde pequenas bolas e frite-as em óleo quente. Retire com uma escumadeira e escorra sobre papel absorvente. Reserve. À parte, misture a mostarda com o iogurte. Retifique os temperos e risque o prato de servir. Por cima, disponha aos bolinhos e polvilhe-os com orégãos secos. Espete um palito em cada um e sirva.



CHARLOTE DE PÊSSEGO

INGREDIENTES

- •16 palitos La reine •1 lata de leite condensado •0,5 dl de leite
- 6 folhas de gelatina incolor, demolhadas e derretidas • 2 dl de natas frias
- •2 c. (sopa) de açúcar •6 metades de pêssego em calda

DECORAÇÃO •1 metade de pêssego em calda •Topping de chocolate

PREPARAÇÃO

Coloque um aro com 20 cm de diâmetro num prato de servir e forre as laterais do aro com os palitos com uma das extremidades cortadas.

Numa taça, misture os leites com a gelatina e envolva as natas, previamente batidas em neve com o açúcar. Verta metade do preparado no aro, sobreponha o pêssego picado e cubra com o restante preparado. Reserve no frio, até solidificar bem. Passe uma faca de ponta, a toda a volta, pelo interior do aro e elimine-o. No centro, coloque uma metade de pêssego virada para baixo e risque com topping de chocolate. Finalize com mais topping nas extremidades da charlote e sirva de seguida.

LASANHA DE SALMÃO COM ESPINAFRE

INGREDIENTES

- •1 cebola •4 dentes de alho •0,5 dl de azeite
- 2 tomates maduros
- •1 cenoura •2 dl de vinho branco •600 g de salmão limpo •1 ramo de salsa
- •2 dl de natas •Sal
- Pimenta Noz-moscada
- •1 molho de espinafres
- •800 g de batatas
- •5 dl de molho bechamel
- 150 g de queijo mozarela ralado

PREPARAÇÃO

Refogue a cebola e os alhos picados no azeite. Junte o tomate em pedaços, sem pele e sementes, e a cenoura ralada. Deixe amaciar. Regue com o vinho e junte o salmão e parte da salsa picada. Cozinhe por dois minutos. Envolva as natas e tempere com sal, pimenta e noz-moscada. Cozinhe por mais dois minutos. Escolha os espinafres, lave-os e coza-os em água fervente, por dois minutos. Escorra e pique finamente. Reserve. Pele as batatas e corte-as em fatias finas, utilizando uma mandolina. Num recipiente refratário, coloque camadas alternadas do preparado de salmão, espinafres e batata. Regue com o bechamel e polvilhe com o queijo. Leve ao forno, a 180° C, por 35 minutos.



QUANTIDADE 6 A 8 PESSOAS I DURAÇÃO 35 MIN



BOLINHOS DE OVO E BATATA

INGREDIENTES

- 4 batatas 4 ovos
- 2 cebolas
- •2 dentes de alho
- •1 c. (sopa) de manteiga
- •2 dl de natas
- •200 g de queijo parmesão ralado
- •Sal •Pimenta
- •1 ramo de cebolinho
- Óleo quente para fritar

PREPARAÇÃO

Pele as batatas, corte-as em fatias finas e reserve-as dentro de água. Refogue as cebolas e os alhos picados na manteiga. Envolva as natas e deixe ferver. Junte o queijo parmesão ralado e tempere com sal, pimenta e parte do cebolinho picado. Fora do lume, incorpore os ovos e reserve. Escorra bem as batatas, seque-as com um pano de cozinha limpo e frite-as ligeiramente em óleo quente, apenas até amolecerem. Retire-as com uma escumadeira e escorra-as sobre papel absorvente. Distribua-as por seis a oito formas de queques, forrando o fundo e as laterais. Verta o preparado de ovo nas formas, coloque-as sobre um tabuleiro e leve ao forno, a 180°C. Retire, deixe-os arrefecer bem e desenforme-os sobre pratos de servir. Polvilhe-os com o restante cebolinho picado.

Sexta-feira

CREME DE COUVE-FLOR COM PINHOES

INGREDIENTES

- •1 dl de azeite
- •1 cebola
- •1/2 alho-francês (parte branca)
- •3 dentes de alho
- •300 g de batatas
- •400 g de couve-flor
- •1 I de caldo de frango
- •Sal
- Pimenta
- •2 dl de natas vegetais
- •4 c. (sopa) de miolo de pinhão torrado

PREPARAÇÃO

Leve a saltear no azeite quente, a cebola, o alho-francês, os alhos e as batatas em pedaços e a couve-flor em ramos. Depois, regue com o caldo quente e tempere com sal e pimenta. Deixe cozinhar em lume brando, durante 15 minutos.

Reserve alguns ramos de couve-flor para guarnecer e junte as natas na sopa. Triture com uma varinha mágica, até obter um creme homogéneo. Distribua o creme por pratos fundos e disponha por cima os ramos de couve-flor reservados. Polvilhe com o miolo de pinhão torrado e sirva de seguida.





FLÃZINHOS DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- •1 lata-média de leite meio-gordo
- •6 ovos
- Caramelo líquido para untar

DECORAÇÃO

Groselhas

PREPARAÇÃO

Comece por misturar os leites com os ovos, mexendo bem com uma vara de arames. Unte com caramelo seis formas individuais e preencha com o preparado. Leve ao forno, a 200° C, em banho-maria, durante cerca de 25 minutos. Retire depois de cozidos, deixe arrefecer bem e desenforme. Sirva frescos, decorados com groselhas.



FRANGO ESTUFADO

INGREDIENTES

- •1 frango
- Sal
- Pimenta
- •2 c. (sopa) de manteiga
- •1 c. (chá) de açafrão
- 1 cebola
- 4 dentes de alho
- •3 dl de vinho branco
- •1 c. (chá) de farinha
- •2 gemas
- •1/2 limão (sumo)
- •1 ramo de salsa PURÉ DE CENOURA
- •1 kg de cenouras
- •1 c. (sopa) de manteiga
- Cominhos em pó
- Sal
- Pimenta

PREPARAÇÃO

Corte o frango em pedaços e tempere com sal e pimenta. Core na manteiga e envolva o açafrão, a cebola e os alhos picados. Deixe refogar. Regue com o vinho branco e cozinhe, em lume brando, por dez minutos. À parte, dissolva a farinha num pouco de água fria e adicione ao frango, mexendo sempre, até que o molho fique cremoso. Deixe cozinhar, por mais cinco minutos. Retire o frango e reserve-o, deixando o molho ao lume. Bata as gemas com o sumo de limão e incorpore no molho, mexendo sempre. Retire do calor, retifique o tempero e triture bem, com uma varinha mágica. Acrescente, novamente, o frango e distribua por pratos de servir. Aromatize com a salsa e reserve. Para o puré, descasque as cenouras, corte-as em pedaços e coza-as em água fervente, por 15 minutos. Retire do lume, escorra e deixe arrefecer. Esmague as cenouras com um garfo e leve ao lume, novamente, com a manteiga. Tempere com cominhos em pó, deixe ferver, mexendo sempre e tempere com sal e pimenta. Sirva a acompanhar o frango, num recipiente à parte.

Sábado



MUSSE DE CHOCOLATE, COM MARACUJÁ

INGREDIENTES

- •1 dl de polpa de maracujá em conserva
- •1 lata de leite condensado
- •200 g de chocolate em tablete derretido
- 4 folhas de gelatina incolor
- •2 dl de natas frias

DECORAÇÃO

Chantili • 2 maracujás (polpa)

PREPARAÇÃO

Misture a polpa de maracujá com o leite condensado e o chocolate derretido.
Coloque as folhas de gelatina de molho em água fria por dois minutos. Escorra e leve ao lume, mexendo sempre até derreter. Bata bem as natas em neve.
Envolva a gelatina derretida e as natas ao preparado do leite condensado. distribua pelas taças e leve ao frio por 60 minutos.
Sirva decorado com rosetas de chantili e a polpa de maracujá. Deixe no frio até servir.



ESPARGOS NO FORNO

INGREDIENTES

- •500 g de espargos frescos (verdes e brancos)
- •Sal •Pimenta
- •1 ramo de segurelha
- 5 dl de natas vegetais
- 2 c. (sopa) de alho em pó

PREPARAÇÃO

Para eliminar a parte mais fibrosa dos espargos, corte-lhes um pouco do pé. Depois, leve a cozer em água fervente temperada com sal e o ramo de segurelha, por três minutos. Escorra e arrefeça em água com gelo. Entretanto, ferva as natas vegetais, até obter uma consistência cremosa. Tempere com sal, pimenta e o alho em pó. Escorra os espargos e coloque-os num tabuleiro refratário. Verta por cima o preparado de natas e leve ao forno, a 220° C, durante cerca de dez minutos. Retire do calor e sirva de seguida.





QUICHE DE BACALHAU

INGREDIENTES

MASSA•250 g de farinha

•0,5 dl de azeite •1 ovo

•1 pitada de sal

RECHEIO •1 cebola

•2 dentes de alho •1 dl de azeite •250 g de bacalhau cozido e

lascado • 3 ovos • Sal

- 1 ramo de salsa2 dl de natas Pimenta
- Noz-moscada
- 150 g de queijo mozarela ralado

PREPARAÇÃO

Para a massa, envolva a farinha com o azeite. Junte o ovo e o sal e amasse, juntando água, aos poucos, até ficar maleável e bem ligada. Tenda a massa e forre com ela uma tarteira com 25 cm de diâmetro, untada com azeite. Passe o rolo por cima, para remover o excesso de massa e reserve. Para o recheio, refogue a cebola e os alhos em rodelas, no azeite quente. Junte o bacalhau, limpo de pele e espinhas e lascado, e parte da salsa picada. Coloque o preparado na tarteira e verta as natas misturadas com os ovos batidos, temperados com sal, pimenta e noz-moscada. Polvilhe com o queijo e leve ao forno, a 200° C, por 30m. Retire e desenforme. Sirva em fatias com a restante salsa e as azeitonas cortadas ao meio.

Domingo

PUDIM SURPRESA

INGREDIENTES

CARAMELO • 0,5 dl de água

•300 g de açúcar

PUDIM

- •1 lata de leite condensado
- •1 lata média de leite meio-gordo
- •6 ovos

BOLO

- •150 g de manteiga
- •150 g de açúcar
- •3 ovos
- •140 g de farinha
- •1 c. (café) de fermento em pó
- •25 g de chocolate em pó

DECORAÇÃO

- Chantili
- Raspas de chocolate

PREPARAÇÃO

Para o caramelo, leve ao lume a água com o açúcar, até obter ponto de caramelo (este ponto é atingido quando o açúcar perde toda a água e ganha uma cor dourada. Retire a calda do lume quando esta se tornar avermelhada e tiver um cheiro característico). Retire do calor e unte uma forma com 23 cm de diâmetro. Para o pudim, misture os leites com os ovos, mexendo com uma vara de arames. Verta na forma e reserve. Para o bolo, bata a manteiga com o açúcar, até deixar de sentir o granulado. Adicione os ovos, um a um, batendo bem entre cada adição. Peneire a farinha com o fermento e o chocolate e envolva no preparado anterior. Verta a massa sobre o preparado de pudim e leve ao forno, a 190° C, em banho-maria, durante cerca de 40 minutos. Retire depois de cozido e deixe arrefecer bem. Desenforme num prato de servir e sirva fresco decorado com uma roseta de chantili e raspas de chocolate.





FRANGO À LAGAREIRO

INGREDIENTES

- •1 frango
- •Sal •Pimenta
- •1 c. (chá) de colorau
- •1 c. (chá) de açafrão
- •1 malagueta
- •2 c. (sopa) de vinagre
- •4 dentes de alho
- 1 ramo de estragão
- •2 dl de azeite
- 1 kg de batatas primor

PREPARAÇÃO

Corte o frango em pedaços e tempere com sal, pimenta, o colorau, o açafrão, a malagueta, o vinagre, os alhos picados e parte do estragão. Deixe tomar gosto por duas horas. Coloque a carne num tabuleiro refratário e regue com o azeite. Leve ao forno a 200° C, durante 25 minutos. Coza as batatas com a pele, em água temperada com sal, por 30 minutos. Escorra e pressione um pouco para abrirem. Junte as batatas no tabuleiro do frango, envolva no molho e mantenha no forno por mais dez minutos. Polvilhe com o restante estragão picado e sirva de seguida.



POLVO NA TELHA

INGREDIENTES

- 1 polvo
- •1 malagueta
- •2 folhas de louro
- •2 cravinhos
- 1 kg de batatas cozidas com a pele
- •0,5 dl de leite
- •2 gemas •Pimenta
- •Sal •Noz-moscada
- •6 dentes de alho
- 1 ramo de tomilho1 dl de azeite
- •2 c. (sopa) de vinagre

PREPARAÇÃO

Coza o polvo na panela de pressão, em água com pimenta, a malagueta, as folhas de louro e os cravinhos, por cerca de 30 minutos. Entretanto, pele e reduza as batatas a puré. Envolva o leite quente e as gemas batidas. Tempere com sal, pimenta e noz-moscada. Escorra o polvo e corte-o ao meio. Coloque-o ao centro da telha e sobre este, espalhe os alhos e tomilho. Coloque o puré nas extremidades da telha. Regue o polvo com azeite e o vinagre. Leve ao forno, a 180° C, por cerca de 30 minutos. Sirva no mesmo recipiente decorado com flor de tomilho.

Segunda-feira QUANTIDADE 4 PESSOAS I DURAÇÃO 40 MIN

OVOS-MOLES

INGREDIENTES

- •1,2 dl de água
- •250 g de açúcar
- •1 pitada de baunilha em pó
- •1 c. (sopa) de farinha maisena
- •9 gemas
- Estrelas de anis para decorar

PREPARAÇÃO

Coloque um tacho ao lume com a água, o açúcar e a baunilha. Deixe ferver por dois minutos. Retire do calor e deixe amornar. Numa tigela, desfaça a farinha com as gemas com a ajuda de uma vara de arames. Verta a calda em fio. Leve tudo a lume médio, mexendo sempre, até ferver por dois minutos. Retire do lume, deixe arrefecer bem e disponha em taças. Sirva decorado com estrela de anis.



SOLHA FRITA COM BRÓCOLOS

INGREDIENTES

- •1,2 kg de postas de solha para fritar
- •Sal •Pimenta
- •2 dentes de alho
- •1 limão (sumo e raspa)
- •1 ramo de poejos
- •100 g de farinha
- Óleo para fritar
- •300 g de brócolos
- •4 c. (sopa) de maionese
- •1 dl de natas cremosas
- •1 ramo de manjericão

PREPARAÇÃO

Comece por temperar as postas de solha com sal, pimenta, os alhos picados, o sumo de metade do limão e os poejos.

Passe o peixe por farinha e, de seguida, frite-o em óleo quente. Retire com uma escumadeira e escorra sobre papel absorvente. Reserve. Coza as pontas de brócolos em água fervente temperada com sal, por cinco minutos. Escorra e reserve.

Envolva a maionese com as natas. Tempere com sal, pimenta e o manjericão picado. Misture com os brócolos e sirva a acompanhar o peixe frito. Por fim, polvilhe tudo com raspa do limão.



QUANTIDADE 8 PESSOAS I DURAÇÃO 50 MIN

STRUDEL DE ESPINAFRES E ATUM

INGREDIENTES

- •1 dl de azeite
- •2 dentes de alho
- 200 g de espinafres congelados
- •Sal
- Pimenta
- •2 latas de atum
- 4 folhas de massa filo
- Rebentos de lentilhas

PREPARAÇÃO

Aqueça metade do azeite, com os alhos picados e salteie os espinafres. Tempere com sal e pimenta e retire do calor. Depois, junte o atum escorrido e envolva bem. Pincele as folhas de massa filo com o restante azeite e sobreponha-as. Coloque numa das extremidades, o preparado de atum e enrole. Transfira para um tabuleiro de forno, pincele com o restante azeite e leve ao forno, a 180° C, durante cerca de 20 minutos. Retire do calor e sirva de seguida, decorado com rebentos de lentilhas.

Terça-feira



QUINDIM

INGREDIENTES

- •1,5 dl de água
- •500 g de açúcar
- •1 pitada de baunilha em pó
- •200 g de coco ralado
- •6 ovos
- •6 gemas
- •Manteiga para untar
- Açúcar para polvilhar

DECORAÇÃO

• Chantili • Cerejas

PREPARAÇÃO

Num tacho, prepare uma calda com a água, o açúcar e a baunilha e deixe ferver por dois minutos. Retire do calor e inclua o coco ralado.

Numa tigela, misture as gemas com os ovos e, de seguida, acrescente a calda em fio, mexendo sempre, com uma vara de arames. Deixe amornar.

Unte com gordura e polvilhe com farinha um tabuleiro com 20 por 15 cm e verta nele a massa. Leve ao forno, a 190° C, em banho-maria, por 35 a 40 minutos. Retire depois de cozido, deixe arrefecer e desenforme sobre uma mesa de trabalho. Corte alguns cubos e transfira o bolo para um prato de servir. Decore com chantili e cerejas. Deixe no frio até servir.

FRANGO COM LIMÃO

INGREDIENTES

- •4 dentes de alho
- •2 c. (sopa) de margarina '
- •1 c. (chá) de açafrão
- •1 c. (chá) de colorau
- •Sal •Pimenta
- •1 frango
- •1 limão •1 cebola
- •2 dl de vinho branco
- •350 g de arroz
- •7 dl de água quente
- •1 ramo de alecrim

PREPARAÇÃO

De véspera, prepare uma pasta com os alhos, a margarina, o açafrão, o colorau, o sal e a pimenta e barre o frango por dentro e por fora e no interior o limão cortado ao meio. Deixe tomar gosto. No dia, forre um tabuleiro com rodelas de cebola, coloque o frango e regue com o vinho. Leve ao forno, a 200° C, por 45 a 50 minutos, regando com o próprio molho do assado. No final, passe o molho do frango por um passador de rede, coloque-o num tacho e leve ao lume. Junte o arroz, regue com a água quente, retifique os temperos com sal, o alecrim e cozinhe por dez minutos. Transfira para um recipiente refratário e coloque no forno por mais 15 minutos. Sirva como acompanhamento do frango.



QUANTIDADE 4 PESSOAS I DURAÇÃO 50 MIN



TORTA DE BACALHAU

INGREDIENTES

- •300 g de batatas cozidas •1 dl de leite
- •8 ovos •Noz-moscada
- 100 g de pão ralado para polvilhar
 1 cebola
- picada •2 dentes de alho picados •1 dl de
- azeite •2 tomates maduros •300 g de
- bacalhau cozido e lascado •Sal •Pimenta •1 ramo de salsa

PREPARAÇÃO

Pele as batatas, esmague e incorpore o leite e as gemas. Junte as claras em castelo, envolvendo. Forre um tabuleiro com papel vegetal, unte e polvilhe com parte do pão ralado. Verta o preparado e leve ao forno, a 200° C, por 15 a 20 minutos. Refogue a cebola e os alhos no azeite. Junte o tomate picado, limpo de pele e sementes, envolva o bacalhau e tempere com sal, pimenta, noz-moscada e parte da salsa picada. Coloque papel vegetal com o restante pão ralado sobre um pano e desenforme a massa. Sobreponha o preparado de bacalhau, enrole e conserve embrulhado, por algum tempo. Sirva em fatias, com a restante salsa.



Coleção Energia das Pedras

Crieoseu equilibrio,



www.tvguia.pt

Sabia que as pedras têm poder energético? Promova o seu bem-estar e a harmonia entre o corpo e a mente, colecionando as 60 pedras 100% naturais que a TV Guia tem para si.

Não perca, todas as semanas, uma energia diferente, com a sua TV Guia.





Todas as 4^{as} feiras **FASCÍCULO** + oferta de PEDRA APENAS



Veja aqui a coleção completa



FLASH!

Salsichas frescas com couve-lombarda

INGREDIENTES

8Salsichas frescas • 1 Couve-lombarda • Sal q.b. • Pimenta q.b. • Azeite
 q.b. • 1 Cebola picada • 2 Dentes de alho picados • 1 Folha de louro • 50g de
 Bacon aos cubos • 1 lata de Tomate aos cubos • 100 ml de Polpa de tomate

PREPARAÇÃO

- Retire da couve as folhas inteiras e em número suficiente para embrulhar as salsichas, umas serão mais pequenas do que outras. Lave bem as folhas e retire-lhes a parte grossa do talo, longitudinalmente, de forma que a folha se mantenha inteira.
- 2. Escalde as folhas num tacho com água a ferver, durante 2 minutos.
- 3. Escorra a água e enrole cada salsicha nas folhas de couve consoante o tamanho. Se necessário, use palitos para segurar a folha de couve na posição pretendida. Reserve.
- 4. Num tacho, junte o azeite, a cebola, o alho e a folha de louro e deixe refogar em lume brando por 3 minutos. Adicione o tomate aos cubos e envolva, deixe cozinhar por mais 10 minutos.
- 5. Coloque as salsichas embrulhadas no fundo do tacho, tempere com sal e pimenta e acrescente um pouco de polpa de tomate por cima. Faça camadas e vá pondo polpa.
- 6. Adicione um pouco de água e tape o tacho, baixe o lume e deixe cozer cerca de 30 a 40 minutos. Pode servir, acompanhando com arroz branco.
- * Esta receita teve o apoio da MERCADONA.

Vem aí a estreia de 'Amarrados'

A ameaça do Mal

Halle Berry protagoniza filme de terror que tem como base uma família de três ameaçada por uma entidade maligna TEXTO AFONSO COELHO | FOTOS D.R.

realizador Alexandre Aja volta à ação com o thriller de terror 'Amarrados', que tem Halle Berry no papel de uma mãe de dois gémeos (Percy Daggs IV e Anthony B. Jenkins), que nunca saíram da casa ao longo da sua década de vida. A família está unida por cordas, para que o elo que os liga os proteja contra um espírito maligno, mas, no momento em que um dos descendentes começa um percurso de dúvida acerca da existência desta entidade, inicia-se uma batalha que coloca em causa a sobrevivência do trio. Para a americana, que se tornou a única mulher negra até aos dias de hoje a vencer o Óscar de Melhor Atriz, em 2002, pelo filme 'Monster's Ball – Depois do Ódio', é um projeto especial, já que colocou em perspetiva a sua própria experiência enquanto mãe. "Este filme lembrou-me de como protegeria as minhas crianças com a minha vida", contou Halle Berry, que, noutra entrevista, disse: "Gosto sempre de ir até lugares sombrios enquanto atriz".

Para o cineasta francês, que conta, no currículo com filmes como o remake de 'Os Olhos da Montanha', 'Piranha 3D' ou 'Rastejantes', trata-se de uma produção que coloca questões fundamentais acerca da paternidade.



Salvador Sobral

O cantor, que triunfou na Eurovisão em 2017, irá subir a palco para uma experiência musical dotada da sua inimitável assinatura.



Qui., 19 | Auditório Municipal do Fórum Cultural do Seixal, 21:30 | €6

Camané

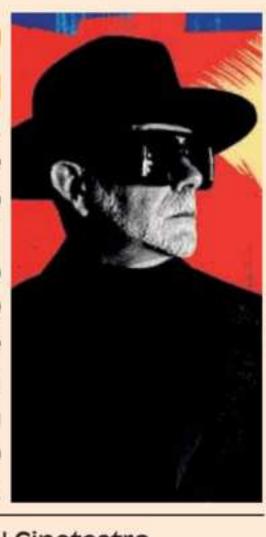
Dono de um percurso invejável na arte do fado, o cantor irá interpretar na capital os êxitos que tornaram a sua voz numa das mais reconhecíveis.



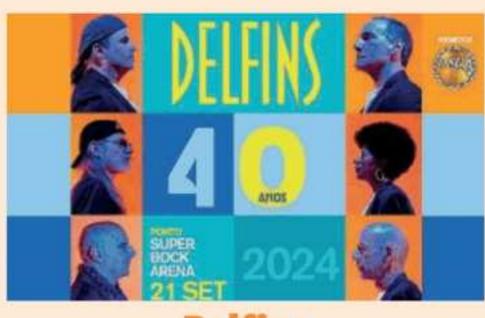
Sex., 20| Culturgest (Lisboa), 21:00 | €30

Pedro Abrunhosa

O portuense, autor de sucessos como 'Momento', 'Não Posso Mais' e 'Tudo O Que Eu Te Dou', na sua primeira digressão a solo.



Dom., 22 | Cineteatro de Amarante, 21:30 | €20



Delfins

É no grande recinto da Invicta que a banda de Miguel Ângelo continua a celebração dos 40 anos de carreira.

Sáb., 21 | Super Bock Arena (Porto), 21:30 | de €20 a €65

TEATRO AGENDA



E Ninguém Vai Preso?!

Qui. a sex., às 21:30. Sáb. e Dom., às 16:30 e 21:30 (Até 29/12) Teatro Maria Vitória (Lisboa) €12,50 a €100

Marta Gil no "renascer" do Parque Mayer

Tal como acontecia no passado, o teatro de revista volta a dizer muitas verdades... "a brincar, a brincar". Quem o garante é a atriz de 'Festa E Festa', da TVI

TEXTO JOÃO BÉNARD GARCIA | FOTOS DUARTE RORIZ

arta Gil, de 39 anos, estreia-se no teatro de revista, com a peça 'E Ninguém Vai Preso?!', em cenano Maria Vitória, no Parque Mayer, em Lisboa. Em declarações exclusivas à **TV**

Guia, a atriz revela tudo o que está a sentir com esta nova experiência: "Gosto de aceitar desafios. Tenho aprendido muito e estou bastante feliza integrar este projeto. Espero que as pessoas gostem tanto de ver como eu estou a amar fazer."

Marta Gil confessa ter visto apenas uma vez uma representação de revista à portuguesa, mas garante que esta **"é muito** política, a gozar como estado atual do país, que fala sobre a Justiça portuguesa, mas de forma leve e divertida": "Mas, a brincar a brincar, vamos dizendo muitas verdades". Verdades essas que serão vistas por um público novo e especial para Marta: **"Tenho amigos** que vão pela primeira vez."

LIVROS ESCOLHAS



Aborda as origens de pratos icónicos, utensílios de mesa e nutrição.

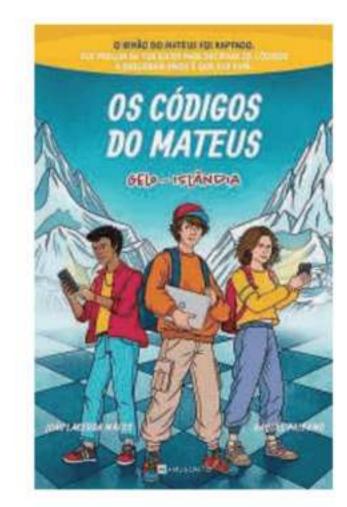
Bernardo Gaivão Oficina do Livro | €14,90



Vanessa Mazur recusa sentir-se mal por se demitir.

Mariana Zapata Marcador Editora €21,90



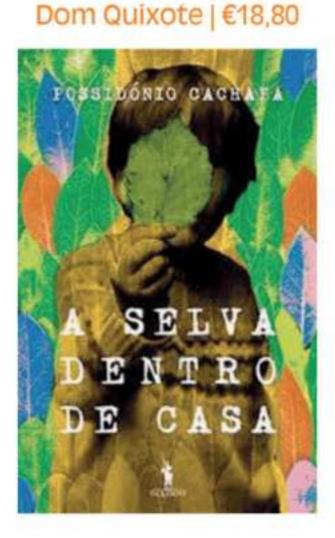


O irmão do Mateus foi raptado. E tu és o único que a poder ajudar.

João Lacerda Matos e Raquel Palermo Manuscrito Editora | €15,90

A Selva Dentro da Casa

Conta-nos, pela voz de uma criança, a história de um jovem enviado para África. Possidónio Cachapa





Vale a Pena...

... Viver. Obra sobre cuidados paliativos. Ana Cláudia Quitana Arantes | Pergaminho €16,60



TVCINE TOP SEX. 20 | 21:30 Batem

Durante umas férias numa cabana isolada, uma menina e pais são feitos reféns por quatro estranhos armados. Filme realizado por M. Night Shyamalan.

Skipper, Kowalski, Rico e Private juntam forças com a organização secreta Vento do Norte para impedir o terrível Dr. Octavius Brine

de destruir o mundo.



Superdotada

A vida de Morgane, uma mulher comum, mas com um intelecto extraordinário, com um QI de 160, que trabalha como empregada de limpeza.





DISCOVERY | DOM. 22 16:00 Na Rota do Ouro

Parker Schnabel vai às selvas da Guiana, América do Sul, para perseguir uma corrida ao ouro do séc. XXI. Aí aprende técnicas locais engenhosas.



24 KITCHEN | ESTREIA | SEG. 23 21:50

Cozinhar sem Complicar

Neste programa, a apresentadora e chef Hera Te Kurapa vai guiá-lo numa viagem gastronómica cheia de sabor e praticidade.

Quarta-Feira 18 de setembro

=	RTP1	E		t	/i	C	Ш	ng	W
06:00	Bom Dia Portugal	06:00	Edição da Manhã	06:15	Diário da Manhã	05:45	Notícias CM	05:45	Now Noticias
10:00	Praça da Alegria	08:10	Alô Portugal	09:55	Dois às 10	09:08	Manhã CM	10:30	Negócios
12:59	Jornal da Tarde	09:40	Casa Feliz	12:58	TVI Jornal	10:08	Manhā CM	11:00	Mercado Now
14:15	Amor Sem Igual	12:59	Primeiro Jornal	14:00	TVI - Em Cima da Hora	10:53	Jornal de Portugal	11:45	Jornal Hora do
15:30	A Nossa Tarde	14:25	Querida Filha	14:30	A Sentença	11:53	Grande Jornal da		Almoço
17:30	Portugal em Direto	16:05	Linha Aberta	15:20	A Herdeira		Tarde	14:45	Now Noticias
19:06	O Preço Certo	16:35	Júlia	16:30	Goucha	14:53	Notícias CM	15:15	Mercado Now
19:59	Telejornal	18:40	Terra e Paixão	18:00	Secret Story	15:08	Rua Segura	15:45	Now Noticias
21:00	Primeira Pessoa	19:57	Jornal da Noite	19:57	Jornal Nacional	15:57	Mais CMTV	19:45	Record na Hora
21:45	Joker	22:05	A Promessa	21:15	Secret Story	17:18	Mercado	21:00	Jornal à Noite (inclui
22:30	Alguém Tem de o	22:55	Senhora do Mar	21:45	Cacau	18:50	Jornal às 7		Frente a Frente)
	Fazer	00:10	Nazaré	22:45	Festa é Festa	19:45	Grande Jornal	22:00	Informação
23:30	Viagem a Portugal	00:45	Papel Principal - A	23:45	Secret Story	21:27	Investigação CM		Privilegiada
00:45	Janela Indiscreta		Vingança	02:15	Sedução	21:57	Liga D'Ouro	22:45	Now Noticias
		01:05	A Travessia		Constitution of the consti	00:30	Jornal da Meia-Noite	04:15	Mercado Now
		01-45	Passadeira Vermelha			00:50	Noite das Estrelas		



Primeira Pessoa

Conversas construídas a partir da narrativa pessoal do entrevistado, em exterior, pela jornalista Fátima Campos
Ferreira e pelo realizador Daniel Mota.



Mercado

O formato conduzido pela jornalista Mariana Béu aborda todas as recentes notícias sobre o mercado do futebol internacional e, principalmente, do português.

Quinta-Feira 19 de setembro

	■RTP1			t	vi	CM			now	
06:00	Bom Dia Portugal	06:00	Edição da Manhã	06:15	Diário da Manhã	05:45	Notícias CM	05:45	Now Noticias	
10:00	Praça da Alegria	08:10	Alô Portugal	09:55	Dois às 10	09:08	Manhã CM	10:30	Negócios	
12:59	Jornal da Tarde	09:40	Casa Feliz	12:58	TVI Jornal	10:08	Manhā CM	11:00	Mercado Now	
14:15	Hora da Sorte - Lotaria	12:59	Primeiro Jornal	14:00	TVI - Em Cima da Hora	10:53	Jornal de Portugal	11:45	Jornal Hora do	
	Popular	14:25	Querida Filha	14:30	A Sentença	11:53	Grande Jornal		Almoço	
14:30	Amor Sem Igual	16:05	Linha Aberta	15:20	A Herdeira	14:53	Noticias CM	14:45	Now Noticias	
16:00	Mundial de Futsal:	16:35	Júlia	16:30	Goucha	15:08	Rua Segura	15:15	Mercado Now	
	Portugal-Tajiquistão	18:40	Terra e Paixão	18:00	Secret Story	15:57	Mais CMTV	15:45	Now Noticias	
17:45	Portugal em Direto	19:57	Jornal da Noite	19:57	Jornal Nacional	17:18	Mercado	19:45	Record na Hora	
19:00	O Preço Certo	22:05	A Promessa	21:15	Secret Story	18:50	Jornal às 7	21:00	Jornal à Noite (inclui	
19:59	Telejornal	22:55	Senhora do Mar	21:45	Cacau	19:45	Grande Jornal da		Frente a Frente)	
21:00	Linha da Frente	00:10	Nazaré	22:45	Festa é Festa		Noite	22:00	Informação	
21:30	Joker	00:45	Papel Principal - A	23:45	Secret Story	21:27	Investigação CM		Privilegiada	
22:30	Alguém Tem de o		Vingança	02:15	Sedução	21:57	Liga D'Ouro	22:45	Now Noticias	
	Fazer	01:05	A Travessia			00:30	Jornal da Meia-Noite	04:15	Mercado Now	
23:30	Viagem a Portugal					00:50	Noite das Estrelas			



Portugal--Tajiquistão

Último jogo da fase grupos do Mundial da modalidade que se está a realizar no Uzbequistão. A equipa das quinas comandada por Jorge Braz é favorita.



Júlia

As tardes da SIC estão a cargo de Júlia Pinheiro, que, ao longo de duas horas, conduz um talk show onde recebe convidados famosos e anónimos para contarem as suas histórias de vida.

now

	rea I CII
	RTP1
06:00	Bom Dia Portugal
10:00	Praça da Alegria
12:59	Jornal da Tarde
14:15	Amor Sem Igual
15:30	A Nossa Tarde
17:30	Campeonato do
	Mundo de Hóquei
	em Patins
19:00	O Preço Certo
19:59	Telejornal
21:00	A Prova dos Factos
21:30	Joker
22:30	Alguém Tem de o
	Fazer
	the contract of the contract o

E	
06:00	Edição da Manhã
08:10	Alô Portugal
09:40	Casa Feliz
12:59	Primeiro Jornal
14:25	Querida Filha
16:05	Linha Aberta
16:35	Júlia
18:40	Terra e Paixão
19:57	Jornal da Noite
22:05	A Promessa
22:55	Senhora do Mar
00:10	Nazaré
00:45	Papel Principal - A
	Vingança

01:05 A Travessia

01:45 Passadeira Vermelha

	•
21	
06:15	Diário da Manhã
09:55	Dois às 10
12:58	TVI Jornal
14:00	TVI - Em Cima da Hor
14:30	A Sentença
15:20	A Herdeira
16:30	Goucha
18:00	Secret Story
19:57	Jornal Nacional
21:15	Secret Story
21:45	Cacau
22:45	Festa é Festa
23:45	Secret Story

02:15 Seducão



05:45 Now Noticias 10:30 Negócios 11:00 Mercado Now 11:45 Jornal Hora do Almoço 14:45 Now Noticias 15:15 Mercado Now 15:45 Now Noticias 19:45 Record na Hora 21:00 Jornal à Noite (inclui Frente a Frente) 22:00 Informação Privilegiada 22:45 Now Noticias 04:15 Mercado Now



23:30 Buba Espinho e Luís

Trigacheiro

Buba Espinho e Luis Trigacheiro

Concerto no Hip. Manuel Possolo, com músicas de cada um e as músicas que não sendo deles são como se fossem dos dois.



Record na Hora

Toda a informação que seja relevante sobre a vida desportiva surge como marca do jornal 'Record'. Diariamente, as notícias, os exclusivos, as transferências e a vida dos clubes em Portugal.

NOTA: A TV Guia não se responsabiliza por alterações efectuadas pelos respectivos canais

Sábado 21 de setembro

	RTP1
06:00	Espaço Zig Zag
08:00	Bom Dia Portugal Fim de Semana
10:00	Montado - O Bosque do Lince Ibérico
11:00	Hora dos Portugueses
11:45	Pôr do Sol
12:59	Jornal da Tarde
14:30	Estrelas ao Sábado
19:00	O Preço Certo
19:59	Telejornal
21:00	The Floor
22:45	Em Casa d' Amália





05:45	Noticias CM
10:30	Aquela Máquina
10:53	Jornal de Portugal
11:25	Falar Global
11:53	Jornal de Portugal
12:53	The second secon
14-12	Tarde Investigação CM
	Golos: Vitória SC-
17.55	-FC Porto
19:45	Grande Jornal
	da Noite
22:25	Liga D'Ouro
00:30	Jornal da Meia-Noite
	10:30 10:53 11:25 11:53 12:53 14:12 17:55 19:45

now 05:45 Now Noticias 08:15 Sábado Viajante 08:45 Now Noticias **09:33** Máxima 09:45 Now Noticias 11:00 Mercado Now 11:45 Jornal Hora do Almoço 14:45 Now Noticias 16:30 Global 5.0 16:45 Now Noticias 17:18 Sábado Viajante 19:45 Record na Hora 21:00 Jornal à Noite 22:30 Repórter Sábado 23:00 Now Noticias



Alta Definição

Conduzido por Daniel Oliveira, consiste numa conversa semanal, numa abordagem intimista, onde se pretende que cada programa seja um retrato biográfico do convidado.



Repórter Sabado

Programa apresentado por Nuno Tiago Pinto, diretor da revista 'Sábado', e com as jornalistas Ana Leal e Cláudia Rosenbusch no terreno, em cima dos assuntos do momento.

Domingo 22 de setembro

■RTP1				tvi		C	CIII		now	
06:00	Espaço Zig Zag	06:45	Uma Aventura	06:30	Diário da Manhã	05:45	Notícias CM	06:00	Now Noticias	
08:00	Bom Dia Portugal Fim	07:45	Caixa Mágica	06:45	Campeões e	10:30	Europa Viva	09:21	GPS	
	de Semana	09:00	Casa Feliz		Detectives	10:53	Jornal de Portugal	09:45	Now Noticias	
09:00	Atletismo: 17ª Hyundai	12:00	Vida Selvagem	07:30	Inspetor Max	11:05	Língua Mãe	10:00	Global 5.0	
	Meia Maratona Porto	13:00	Primeiro Jornal	08:45	Os Grandes Momentos	11:25	Falar Global	10:30	Mercado Now	
11:00	Eucaristia Dominical	14:15	Fama Show		da Vida Animal	11:53	Jornal de Portugal	11:15	Now Noticias	
12:00	Aqui Portugal	14:45	Domingão	10:00	Querido, Mudei a	12:53	Grande Jornal	11:45	Jornal Hora do Almoço	
12:59	Jornal da Tarde	20:00	Jornal da Noite		Casa!	14:53	Noticias CM	14:45	Now Noticias	
13:30	Campeonato do	21:30	Isto É Gozar com	11:00	Missa	17:14	Duelo Final	16:21	Máxima	
	Mundo de Futsal		Quem Trabalha	12:00	Ganha Já	18:50	Jornal às 7	16:45	Now Noticias	
15:00	Programa a designar	22:15	Terra Nossa	12:58	TVI Jornal	19:45	Grande Jornal da	17:15	Repórter Sábado	
19:59	Telejornal	00:00	Salve-se Quem Puder	14:00	Somos Portugal		Noite	17:45	Now Noticias	
21:15	The Voice Portugal	02:00	Levanta-te e Ri	19:57	Jornal Nacional	20:25	Golos: Sporting-AVS	19:45	Record na Hora	
00:00	As Férias Loucas de			21:45	Secret Story	22:20	Liga D'Ouro	21:00	Jornal à Noite	
	Barb e Star			01:30	O Beijo de Escorpião	00:30	Jornal de Meia-Noite	22:30	Otimista	
								23:00	Now Noticias	



The Voice Portugal

Está de volta o programa de Catarina Furtado que põe em cima do palco concorrentes, dos mais novos aos mais velhos, a cantarem.



Golos: Sporting-AVS

Eis o espaço perfeito para ver os golos, os principais lances do jogo do campeão nacional, a análise à arbitragem e os comentários de quem realmente sabe.

Segunda-Feira 23 de setembro

■RTP1			t	/i	CM		now		
06:00	Bom Dia Portugal	06:00	Edição da Manhã	06:15	Diário da Manhã	05:45	Notícias CM	06:00	Now Noticias
10:00	Praça da Alegria	08:30	Alô Portugal	09:55	Dois às 10	09:08	Manhà CM	10:00	Liberdade
12:59	Jornal da Tarde	10:00	Casa Feliz	12:58	TVI Jornal	10:53	Jornal de Portugal		de Expressão
13:15	Hora da Sorte - Lotaria	13:00	Primeiro Jornal	14:00	TVI - Em Cima da Hora	11:53	Grande Jornal da	10:30	Mercado Now
	Clássica	14:45	Querida Filha	14:30	A Sentença		Tarde	11:15	Negócios
13:30	Mundial de Futsal	15:45	Linha Aberta	15:20	A Herdeira	14:53	Notícias CM	11:45	Jornal Hora
15:15	A Nossa Tarde	16:45	Júlia	16:30	Goucha	15:08	Rua Segura		do Almoço
17:30	Campeonato do	18:30	Terra e Paixão	18:00	Secret Story	15:50	Mais CMTV	14:45	Now Noticias
	Mundo de Hóquei em	20:00	Jornal da Noite	19:57	Jornal Nacional	17:18	Mercado	15:15	Mercado Now
	Patins	21:45	A Promessa	21:15	Secret Story	18:50	Jornal Às 7	15:45	Now Noticias
19:06	O Preço Certo	22:45	Senhora do Mar	21:45	Cacau	19:45	Grande Jornal	19:45	Record na Hora
19:59	Telejornal	23:45	Nazaré	22:45	Festa é Festa	20:10	Golos: Boavista-	21:00	Jornal à Noite
21:00	A Palavra Mágica	00:30	Papel Principal	23:45	Secret Story		-Benfica	22:00	Informação
22:00	Joker	01:00	A Travessia	02:15	Sedução	21:57	Pé em Riste		Privilegiada
23:00	Alguém Tem de o	01:30	Passadeira Vermelha			00:30	Jornal da Meia-Noite	22:45	Now Noticias
	Fazer	03:30	Terra Brava			00:50	Noite das Estrelas	02:30	Liberdade de Expressão



Joker

Apresentado por Vasco Palmeirim, é um programa que consiste num teste de conhecimento em que o concorrente terá de responder a 12 perguntas, com quatro respostas possíveis.



Golos: Boavista--Benfica

Mais uma jornada e novamente a promessa de tudo sobre o jogo entre encarnados e axadrezados, na Luz, com a expectativa a crescer com o regresso de Bruno Lage.

= F	RTP1	E		t	/i	C	m e	no	W
06:00	Bom Dia Portugal	06:00	Edição da Manhã	06:15	Diário da Manhã	05:45	Notícias CM	06:00	Now Noticias
10:00	Praça da Alegria	08:30	Alô Portugal	09:55	Dois às 10	09:08	Manhã CM	10:00	Liberdade
12:59	Jornal da Tarde	10:00	Casa Feliz	12:58	TVI Jornal	09:53	Notícias CM		de Expressão
14:15	Escrava Mãe	13:00	Primeiro Jornal	14:00	TVI - Em Cima da Hora	10:53	Jornal de Portugal	10:30	Mercado Now
15:30	A Nossa Tarde	14:45	Querida Filha	14:30	A Sentença	11:53	Grande Jornal da	11:15	Negócios
17:30	Portugal em Direto	15:45	Linha Aberta com	15:20	A Herdeira		Tarde	11:45	Jornal Hora
19:00	O Preço Certo		Hernâni Carvalho	16:30	Goucha	14:53	Notícias CM		do Almoço
19:59	Telejornal	16:30	Júlia	18:00	Secret Story	15:08	Rua Segura	14:45	Now Noticias
21:00	Portugueses Pelo	18:30	Terra e Paixão	19:57	Jornal Nacional	15:50	Mais CMTV	15:15	Mercado Now
	Mundo	20:00	Jornal da Noite	21:15	Secret Story	17:18	Mercado	15:45	Now Noticias
21:45	Joker	21:45	A Promessa	21:45	Cacau	18:50	Jornal Às 7	19:45	Record na Hora
22:45	É Ou Não É? O Grande	22:45	Senhora do Mar	22:45	Festa é Festa	19:45	Grande Jornal	21:00	Jornal à Noite
	Debate	23:45	Nazaré	23:45	Secret Story	21:27	Investigação CM	22:00	Informação
00:30	Programa a designar			02:15	Sedução	21:57	Liga D'Ouro		Privilegiada
02:15	Anatomia de Grey					00:30	Jornal da Meia-Noite	22:45	Now Noticias
						00:50	Noite das Estrelas	02:30	Liberdade de Expressa



Praça da Alegria

Programa no ar exibido desde 1995, com entretenimento, música, animação, culinária, concursos e entrevistas, com Jorge Gabriel e Sónia Araújo.



Liga D'Ouro

De terça-feira a domingo, as noites da CMTV são dedicadas à atualidade do mundo do futebol, onde os convidados esgrimem argumentos acalorados. Paulo Catarro é o moderador.

NOTA: A TV Guia não se responsabiliza por alterações efectuadas pelos respectivos canais

Desporto da semana



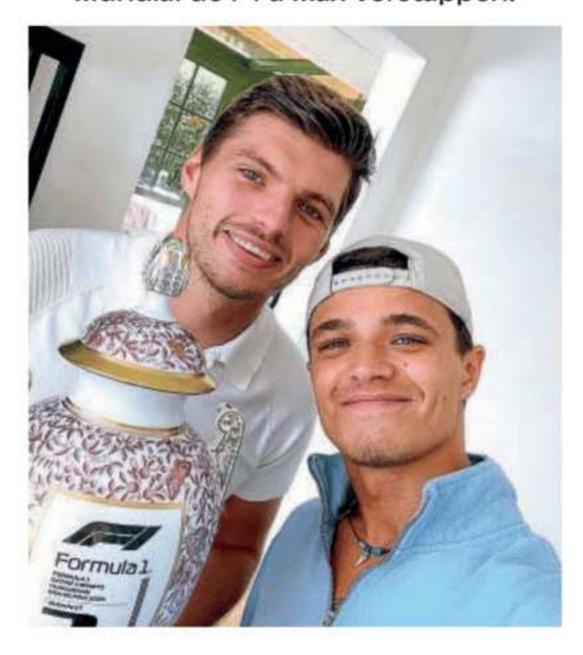
SPORT TV 7 | SÁB. 21 | 15:00 E 17:50

Taça bérica

Sporting e Benfica defrontam o CV Guaguas e G. Herce Soria, em Matosinhos, para chegar a final.

SPORT TV 4 | DOM. 22 | 13:00 Singapura Grand Prix

São os melhores amigos, mas Lando Norris quer roubar a liderança do Mundial de F1 a Max Verstappen.





SPORT TV 6 J DOM. 22 J 12:00 GP Emilia Romagna

Mais uma oportunidade para Miguel Oliveira justificar a escolha da Yamaha em tê-lo em 2025 com as suas cores.

JOGOS DE FUTEBOL PARA VER NA TV

DAZN | QUA. 18 | 20:00

M. City vs Internazionale (LC)

DAZN | QUA. 18 | 20:00

DSC vs Cirona (LC)

PSG vs Girona (LC) SPORT TV 1 | QUI. 19 | 17:45

E. Vermelha vs Benfica (LC)

DAZNI OU 40 147/4

DAZN | QUI. 19 | 17:45

Feyernoord vs Bayer L. (LC)

DAZN | QUI. 19 | 20:00

Monaco vs Barcelona (LC)

DAZN | QUI. 19 | 20:00 Atalanta vs Arsenal (LC) DAZN | QUI. 19 | 20:00

At. Madrid vs RB Leipzig (LC)
SPORT TV 1 | SEX. 20 | 20:15
Nacional vs Sp. Braga (LP)

SPORT TV 1 | SÁB. 21 | 18:00 Vitória SC vs FC Porto (LP) SPORT TV 1 | SÁB. 21 | 17:00

Juventus vs Napoli (LI)
CANAL 11 | DOM. 22 | 14:00

Amora vs Felgueiras (TP)

CANAL 11 | DOM. 22 | 16:15

Belenenses vs Trofense (TP)

SPORT TV 1 | DOM. 22 | 19:45

Inter vs AC Milan (LI)
SPORT TV 1 | DOM. 22 | 20:30

Sporting vs AVS (LP)

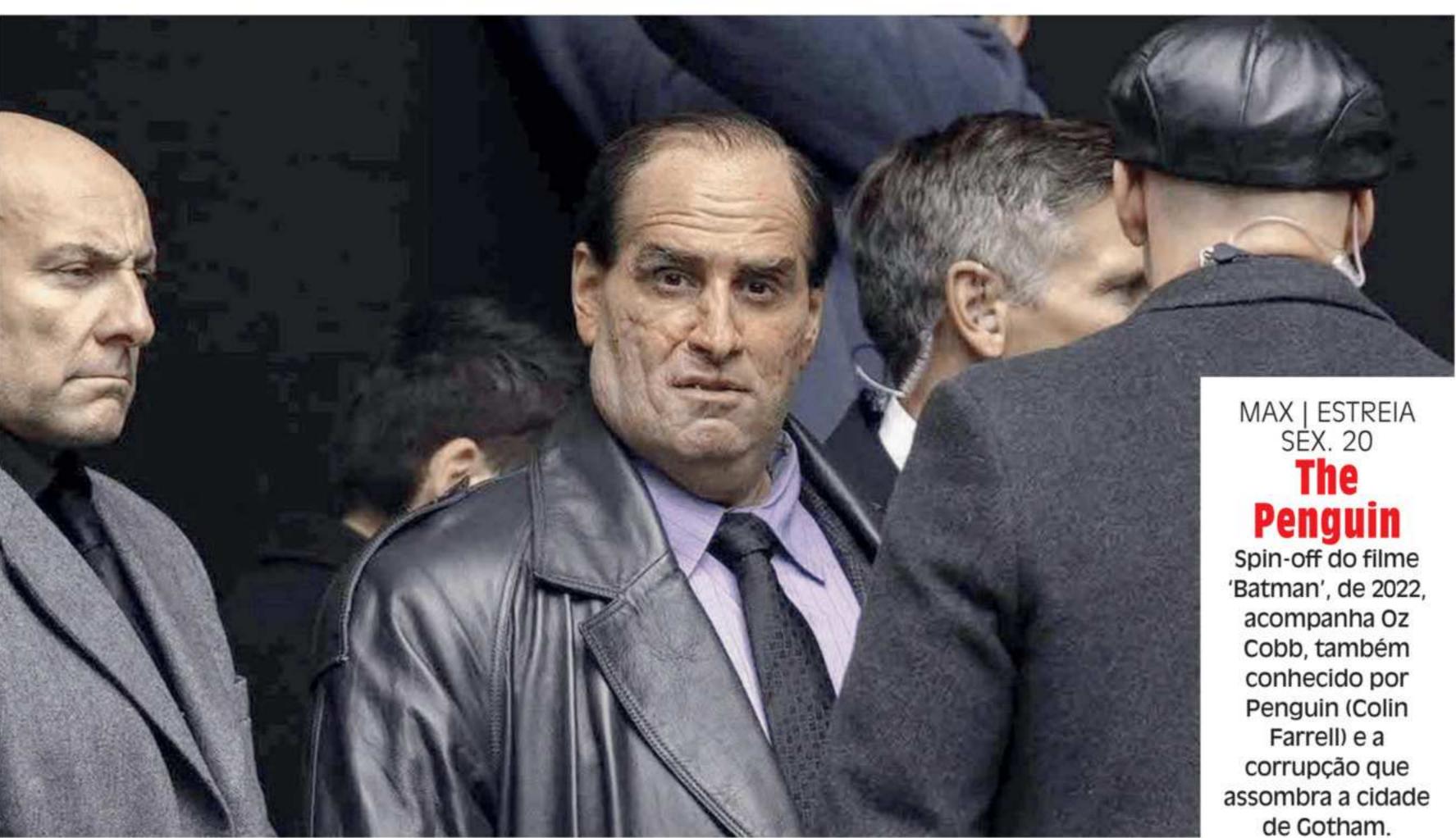
SPORT TV 1 | SEG. 23 | 20:15

Boavista vs Benfica (LP)

STREAMING DESTAQUES DA SEMANA







MAX | ESTREIA | SEX. 20 A Very Royal Scandal

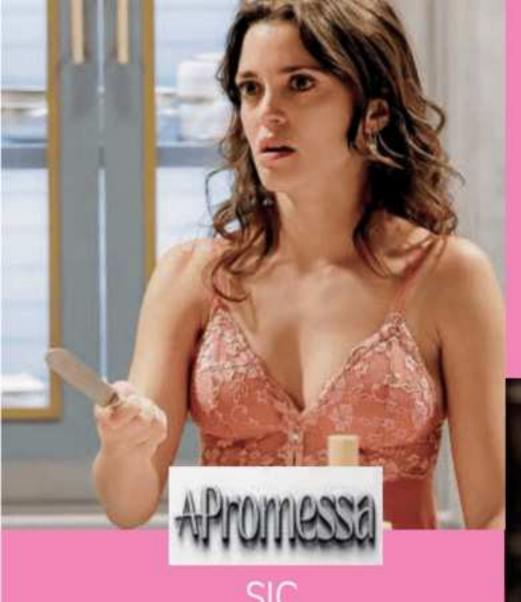
A série dramatiza a entrevista de 2019 da jornalista Emily Maitlis ao Príncipe André, que gerou polémica global ao abordar as graves acusações de crimes sexuais e as ligações a Jeffrey Epstein.





NETLFIX | ESTREIA T2 | QUI. 19 Monsters — A História de Lyle e Erik

Depois da temporada 1 com 'The Jeffrey Dahmer Story', ficam disponíveis os nove episódios da história sobre os irmãos Menendez, condenados pelo homicídio dos pais.



SIC LOUCA, VERÓNICA TENTA SEDUZIR TOMÁS



SIC BEATRIZ DESCOBRE ESTAR GRÁVIDA DE PEDRO



JORGE APANHADO EM FLAGRANTE POR VUITTON

HISTÓRIAS E BASTIDORES | Control of the control of



TIAGO E SAL BUSCAM A VERDADE

DECISIVA

Em conjunto com Guto e Anita, o jovem e a irmã de Cacau elaboram um plano para descobrirem quem é, afinal, o pai de Marquinho, algo que deixa Salomão muito inseguro



Cacau TVI | SEG. A SEX. | 21:55

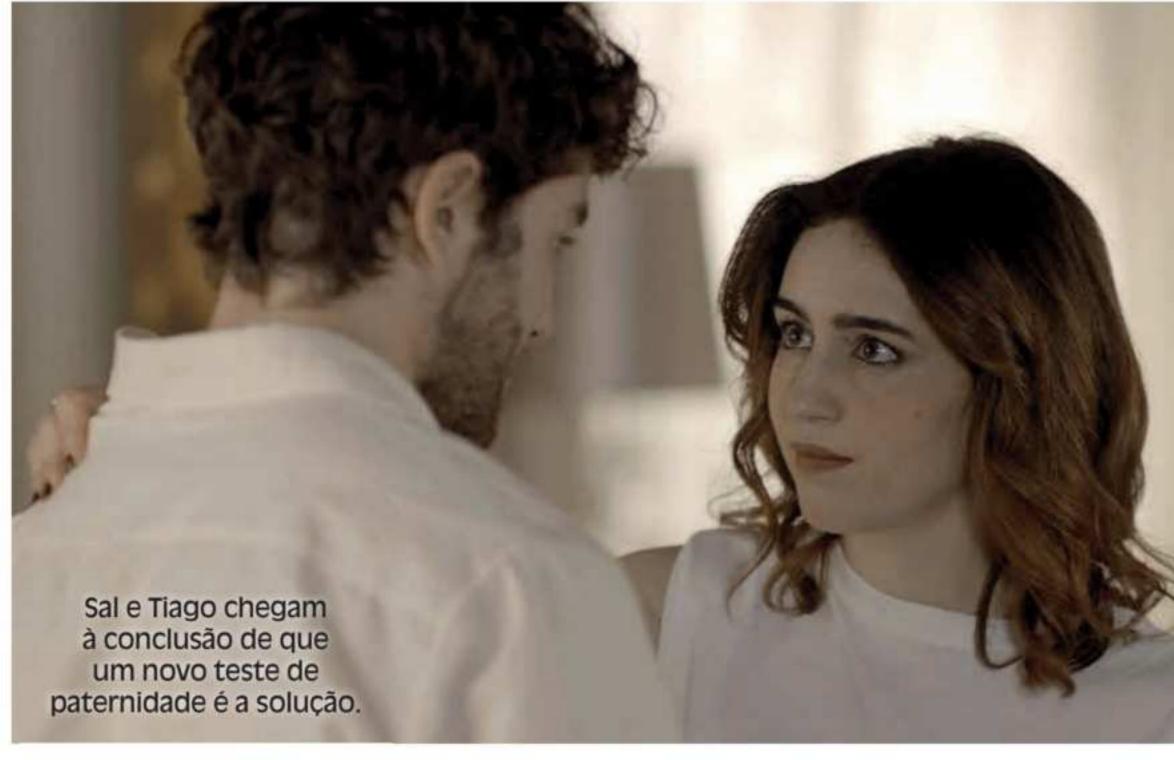
NOVO TESTE DE PATERNIDADE

Descobrir a verdade

Em conjunto com Guto e Anita, Tiago e Sal elaboram um plano para descobrirem quem é o verdadeiro pai de Marquinho, algo que deixa Salomão muito intranquilo. Cacau está à margem de tudo... para o final ser feliz, desta vez

alomão (Paulo Pires) está a ficar bastante apreensivo por Tiago (José Condessa) e Sal (Carolina Amaral)comentarem que acham que Marco (Diogo Amaral) pode raptar Marquinho só para finalmente conseguir a sua guarda, já que acha que o bebé é seu filho. A irmã de Cacau (Matilde Reymão) concorda com o filho de Salomão em relação a isto, uma vez que o engenheiro teve coragem de raptar a chocolateira durante inúmeros dias e deixá-la trancada num quarto, em destino incerto, sem cuidados nenhuns.







O advogado pede aos dois jovens para não fazerem nenhuma loucura e garante que só precisa de uma última oportunidade para conseguir resolver tudo a nível legal antes de avançarem para medidas mais radicais e que metam todos em perigo. Afinal, isso ia deixar Marco furioso com todos eles, e eles já perceberam que o homem não é flor que se cheire.

Depois deste discurso de Salomão, a irmã da chocolateira sugere que façam um novo teste de paternidade a Marquinho, sem que Marco saiba, pois assim não há forma de os resultados serem trocados. Este plano que estão a elaborar leva todos a concordarem que é realmente uma boa opção e faz com que Sal fique bastante esperançosa. "Vais ver que vai dar positivo. Ele é teu filho! E

vamos lutar por ele. Só precisamos de dar passos certeiros."

A irmã de Cacau diz de seguida aos presentes para a ouvirem com atenção: "Arranjem lugares seguros onde guardar as amostras. Eu vou fazer alguns contactos para alguém vir aqui recolher isso, ok?" Tiago está feliz e cada vez mais esperançoso de que este plano servirá para descobrir finalmente a verdade.

Anita e Guto fundamentais

Depois de Anita (Catarina Nifo) e Guto (Vítor Britto) arranjarem forma de recolherem um cabelo de Marquinho dos utensílios que Cacau usa no bebé, acreditam que vão conseguir tirar finalmente conclusões sobre o pai da criança, pois, na última vez que fizeram um teste de paternidade, os resultados tinham sido trocados. Ambos vão ter com Tiago, que

lhes conta que a chocolateira acha que está grávida novamente e que, mais uma vez, não tem a certeza de quem possa ser o pai do bebé. Os amigos garantem-lhe que este segundo filho (também) é impossível ser de Marco, já que

Pai pronto a ajudar

salomão fica receoso de tudo o que possa vir a acontecer, mas quer ajudar o filho a ser feliz ao lado de Cacau e sabe que só a verdade em relação à paternidade de Marquinho é que vai fazer com que isso aconteça.

não houve mais nenhum tipo de envolvimento entre eles os dois.

AFromessa SIC | SEG. A SEX. | 21:45

LAURA REJEITADA POR MIGUEL

Plano destruido

O casamento com Tomás falha no seu principal objetivo. A enfermeira queria proteger o sobrinho de António, mas falha. Em vez disso, este não lhe perdoa o que ela fez, pois ama-a TEXTO HUGO ALVES | FOTOS D.R.

aura (Victória Guerra) e Tomás (Lourenço Ortigão) casaram-se em segredo. Ela acha que tomou esta decisão para estar mais próxima de Miguel (João Catarré) para o proteger. Em segredo, e decidida a explica--se, a jovem enfermeira vai a casa de António (José Wallenstein). Quer contar--lhe a novidade e mostrar que o fez por ele. Aproveitando que Verónica (Joana Ribeiro) saiu para a casa de banho, Laura entra pelo quarto dos dois. Quer explicar a Miguel por que casou com Tomás: para que ele não ouça as versões distorcidas de Helena (Ana Padrão) ou Verónica (Joana Ribeiro).

Tudo corre mai

Quando o acorda, porém, não é bem recebida pelo sobrinho de António, que, afinal, já sabe de tudo. Ela tenta justificar-se. "Era a única maneira de ficar perto de ti e proteger-te da psicopata da Helena", diz ela, carinhosamente. Miguel não acredita. Diz que a odeia e pede-lhe para não voltar ali mais.

Verónica entra naquela momento. "O que é que estás a fazer no meu quarto?!", pergunta ela com um grito. Laura não quer responder, mas a irmã percebe que o que quer que ela tenha dito a Miguel não foi bem recebido. Está curiosa, mas prefere provocar a irmã. "Vieste conversar com o meu marido, mas parece que ele não quer conversar contigo! Desaparece daqui", exige a enfermeira, aos

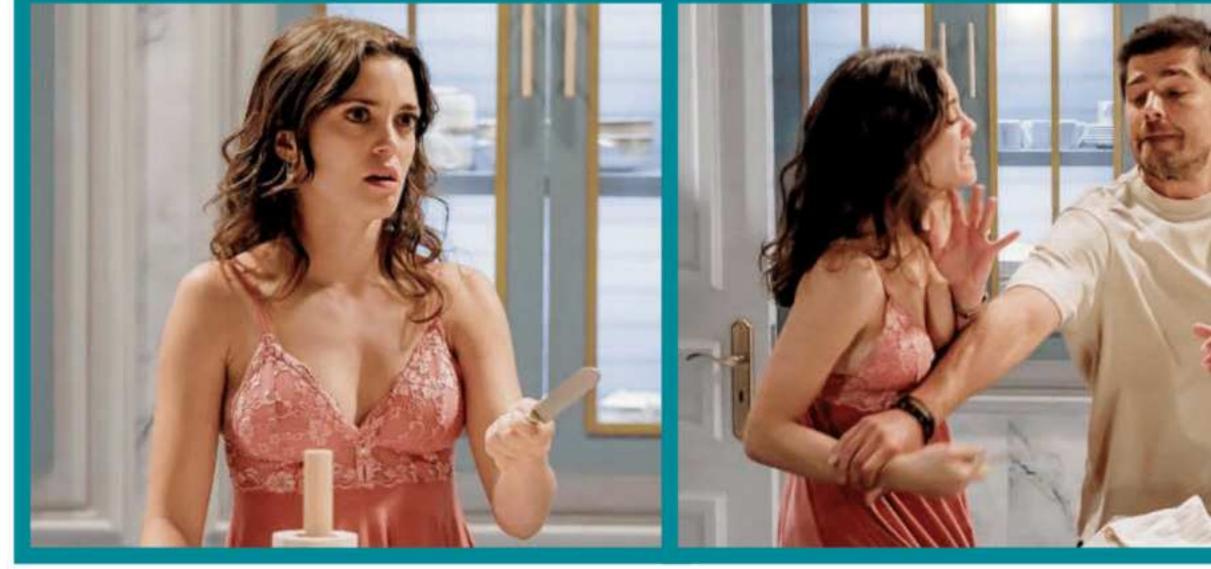
gritos. Laura tenta que Miguel volte a falar com ela, mas o rapaz vira-lhe as costas. Cheia de si, Verónica ri-se da irmã e ameaça-a: "Vais sair ou vou ter de chamar os seguranças?"

Farta, ela vira-se à irmã, pois conhece--lhe os pontos fracos. "E tu? O que é que querias dizer ao Tomás? Porque é que foste atrás dele à Comporta? Eu vi-te! Continuas com ciúmes dele, e estás casada com o Miguel!" Verónica reage, numa fúria sem precedentes. "A única ciumenta aqui és tu, não aguentaste ver-me casada e quiseste subir na vida também. Agora, sai. É a última vez que te aviso!"

Tomás feliz com falhanço

Laura olha, em vão, para o sobrinho de António, que lhe vira a cara e sai. Mais tarde, lamenta-se pela sua ação e por não ter conseguido explicar-se. Tomás apoia-a, mas sente-se feliz por a conversa ter falhado. Abraça-a e faz-lhe carinho sem dizer nada.











Verónica está louca!

Verónica tenta seduzir Tomás, mas este afasta-a. Ela, num gesto rápido, pega numa faca e diz que não faz sentido viver, se ele não a quer, nem ao bebé. O rapaz fica em pânico e tenta impedi-la, mas Verónica acaba por se cortar na barriga. Mais tarde, no hospital, António pergunta ao filho o que se passou, mas este mente e diz que foi um descuido que levou àquela tragédia. A médica não acredita.

NOVELAS BASTIDORES AMMINISMI

Joana Santos Após um verão para os dois filhos

Volta à ficção de barriga

Atriz caiu no goto de quem a chama. Pela segunda vez este ano, vai fazer de mulher grávida. Primeiro no teatro, agora na SIC. E depois de ter sido mãe de Mia e Ari

TEXTO HUGO ALVES | FOTOS MARILINE ALVES





oana Santos, de 38 anos, está de volta às más da fita, na novela 'A Promessa', da SIC. "Vou ser a Bianca, a filha rebelde da Isaura (Rita Ribeiro). Sou uma delinquente, má pessoa, que saiu de casa da mãe porque não suportava que ela fosse empregada. E agora regressa a casa com um bebé na barriga, que vai dar muito que falar", promete à TV Guia. Para fazer de grávida, a atriz não teve de fazer muita pesquisa. "Está a ser giro porque, depois de ter sido mãe de

dois [Ari, de 7 anos, e Mia, de 4, frutos da relação com o cineasta Simão Cayatte], já andei duas vezes de barriga na ficção. Primeiro, na peça 'Um Elétrico Chamado Desejo'; a seguir, para uma novela. Por isso,

Excitação na escola

Os últimos dias marcaram o regresso de Joana à escola, como nos conta: "Para o mais velho, é sempre tudo uma excitação, porque isto do começo das aulas é giro. Ele adora tudo."

só tive de recorrer à memória e ao meu cansaço de mãe... É giro recordar aquelas fases, porque já passaram alguns aninhos."

Filhos sugaram-na "todinha"

Quemquis aproveitar bem Joana, antes de começar a gravar muito, foram os dois filhos. "Sugaram-me todinha", diz, a sorrir. "Estão naquela fase que gostam de fazer coisas, mas o nome da mãe estás-lhe sempre na boca. Passei o verão com eles..."



Beatriz está grávida de Pedro cheia de dúvidas em relação ao que quer fazer

Pânico com o bebé

Jovem vai falar com Joana, que tem um filho de uma relação violenta. "Quando estou em baixo, lembro-me da importância de me manter forte, pelo bem da Júlia", ouve, como conselho TEXTO ALICE COSTA | FOTOS D.R.

eatriz (Beatriz Godinho)
descobre que está grávida
de Pedro (João Jesus), o
que a deixa cada vez mais
desesperada, por não saber
o que vai fazer, nem saber se
quer realmente este bebé. Para perceber o que quer ao certo da sua vida, e no
que é que implica ter um filho de um homem que já não está ao seu lado, a filha
de Alberto (Marcantonio Del Carlo)
dirige-se a casa de Joana (Sofia Ribeiro), que lhe abre a porta e se depara
com a jovem com um saco na mão.

Quando entra, Beatriz é de imediato apresentada a Judite (Marina Mota),

que está ali com a filha, e quando esta sai, a jovem pergunta a Joana: "Como é que é ter um bebé, a tua vida mudou muito? A Júlia do Mar dá muito trabalho?"

A mãe de Júlia fica desconfortável com a pergunta, e semperceber onde Beatriz quer chegar com isso. E a jovem continua a insistir, voltando a questionar: "Então, o que é que sentes de mais diferente?" Joana responde à pergunta: "Quando estou em baixo, lembro-me da importância de me manter forte, pelo bem da Júlia do Mar... Quero ser alguém que ela admire, que lhe sirva de exemplo..."

Beatriz, entretanto, sente que já ouviu o suficiente.

"Santa da ilha" estranha visita

Depois de já ter ouvido o que queria de Joana, acerca de como é ser mãe numa relação inexistente com o pai do bebé, Beatriz decide sair repentinamente da sua casa. Mais tarde, a "santa da ilha" acaba por comentar com a mãe que acha bastante estranho esta atitude da rapariga, já que ela não costuma ser nada assim.







TVI | SEG. A SÁB. | 23:40

JORGE É APANHADO

o homem da casa

Vuitton chega no exato momento em que Jorge está a experimentar roupa de Fernando, o que o deixa bastante indignado

orge (Manuel Melo) está no quarto quando Vuitton (Beatriz Costa) chega a casa e encontra o seu primo a experimentar diferentes roupas de Fernando (Manuel Marques), o seu pai, algo que ele justifica com o facto de que vai ser o próximo homem sério da casa e que tem de se vestir como tal, para conseguir manter a postura. "Mas, para isso, tenho de estar vestido à altura. E como não ia usar a roupa da tua mãe – até porque vou ser o galo da capoeira e não a galinha –, estou a ver as cenas do teu pai", afirma o homem, bastante nervoso e envergonhado por ter sido encontrado naqueles preparos. A rapariga, está bastante tranquila em relação ao facto de ter encontrado o primo assim e fica a achar muita piada à situação, soltando até umas belas gargalhadas, mas não refere que não acha que tudo isto seja necessário, porque ele é considerado o próximo homem da casa na mesma, independentemente da forma como se vestir. E ajuda o primo a tirar a roupa de forma bastante apressada, o que se torna uma missão muito difícil, já que, ainda por cima, está-lhe apertada, enquanto lhe diz: **"Tu és** muito parvinho, mas, ao mesmo tempo, és beaucoup querido também. Merci." E acabam por trocar um sorriso carinhoso.

TERRA SIC | SEG. A SEX. | 18:30

IRENE TENTA VINGAR-SE DE ALINE

Descoberta

rene (Gloria Pires) segue com o seu plano de destruir Aline (Bárbara Reis), após a morte de Daniel (Johnny Massaro). Destavez, Irene vai à casa da sua rival e mente--lhe, a dizer que o seu maior inimigo mandou um geólogo até às suas terras com o objetivo de medir o local e fazer-lhe uma proposta irrecusável. Mas tudo o que a vilã está a dizer é mentira e tinha outro objetivo com a sua visita: envenenar Aline. Antes de sair da fazenda, Irene pegou nos comprimidos de Petra (Debora Ozório) e desfez tudo num pó branco. Ela levou o pó branco e uma garrafa de champanhe para comemorar com Aline. Porém, quando serve os copos, Aline não aceita beber e, por isso, o seu plano dá errado.











TVI | SEG. A SÁB. | 00:40

LÚCIA VENDE A SUA PARTE DO TEATRO A AURORA

Dona de tudo

úcia (Margarida Vila-Nova) está com Aurora (Carolina Carvalho) a resolver todas as burocracias da venda do teatro e começa a contar o dinheiro que Aurora lhe passa, que está dentro de um envelope. Depois de receber o dinheiro, Lúcia, por sua vez, passa--lhe o documento onde está declarada a

venda da sua parte do teatro. Enquanto estão a tratar de tudo, Aurora, de forma a provocar a sua rival, diz-lhe que espera que ela use bem o dinheiro, na prisão. Lúcia, depois de ouvir esta afirmação fica extremamente chateada e grita-lhe para ela sair de casa dela, muito irritada. Depois de ficar com a parte do teatro de Lú-

cia, Aurora vai contar o que se passou a Júlio, afirmando que foi um bom negócio, já que agora é a responsável da totalidade do teatro. O pai pergunta-lhe qual é o plano para o futuro e a mulher afirma que antes de fazer o que quer que seja quer ter a sua filha nos braços e que já tem algo pensado para depois.



SIC | SEG. A SEX. | 01:40

PLANO QUE DEU ERRADO

Creusa fica inconsciente

epois de Pilar (Cláudia Mauro) se ter conseguido infiltrar na vida de Helô (Giovanna Antonelli), com o objetivo de descobrir onde é que a mulher guarda a informação sobre a localização do cofre do chefe da máfia, vai--se conseguir aproximar também de Creusa (Luci Pereira), já que finge-se de doméstica para a enganar e ganhar a sua confiança. De forma a seguir tudo o que combinou com o seu ajudante, a empregada vai dopar Creusa, que não demora muito a desmaiar. O desmaio de Creusa deixa a mulher à vontade para mexer em tudo e encontrar o que tanto deseja. Só que Helô liga inúmeras vezes a Creusa e estranha o facto desta não atender, o que levanta em si alguma preocupação e faz com que se desloque até casa, algo inesperado para Pilar. Quando a vilã ouve Helô a abrir a porta, deita-se rapidamente no sofá, ao lado de Creusa, e finge que estão ambas a descansar.







edro Hossi, de 46 anos, trocou de estação, depois ter dado corpo e voz ao maléfico 'Alex', o marido violento em 'Senhora do Mar', na SIC. Agora está na novela 'A Fazenda' (antiga Huíla), da TVI, e explica como é salutar mudar de ares: "Temos um mercado que é pequeno e, por isso, é normal um ator fazer um projeto num canal e depois transitar para outro. Vou assumir que essa mudança é um atestado do profissionalismo. As coisas correm bem num canal e correm bem noutro, e não há razões para não seres chamado."

O ator, que está "a adorar este projeto", pela equipa e pelas técnicas de filmagem, assume-se na trama como um "verdadeiro pinga-amor, com uma história forte e profunda" e levanta um pouco o véu sobre o que vamos poder ver em breve: "Estou a trabalhar com pessoas com quem nunca estive, que é o caso da Madalena Brandão, que faz de minha mulher. Da São José Correia, que faz de minha ex-mulher, com quem tenho uma relação muito fogosa. Está a ser um belo regresso à TVI!"

Apesar de ser angolano, Pedro Hossi nunca esteve em Huíla, o berço desta narrativa em África, e confessa que esse

fator foi uma das coisas que o fez aceitar este desafio na TVI, sem hesitar.

A loucura

Depois de 'Senhora do Mar',
em que fez um
papel "muito
pesado, escuro", o ator foi
cinco dias de férias com um
grupo de amigos motoqueiros, onde estava
o colega José

As férias

Nas três semanas de férias, entre 'Senhora do Mar' e 'A Fazenda', Pedro Hossi dormiu a sério. "Mesmo, logo eu que durmo pouco. Despedi-me de uma personagem marcante e fiz um reset, com praia e uma viagem de moto incrivel. **Estive longe das** tecnologias. Ali era eu e o motor", diz o ator, a rir.

Fidalgo – foram todos todos para o norte de Espanha. "Depois da 'Senhora do Mar', parei três semanas e fiz o luto do Alex. Foi um projeto muito intenso, até pela temática, mas, ao mesmo tempo, é isto que nós, atores, fazemos", remata à nossa revista, com um sorriso estampado no rosto (ver caixa).



Até 40% de desconto

A televisão em revista. Todas as semanas em sua casa.





Destaque este cupão e envie para: Remessa Livre 4062 - EC São Domingos de Benfica - 1501-960 LISBOA (não precisa de selo).

ASSINE JÁ!

Ligue 210 494 999

(custo de chamada para a rede fixa nacional), dias úteis das 9h-18h GMT

- E-mail
- assine@medialivre.pt

E-Mail:

- Correio
- Remessa Livre 4062 EC São Domingos de Benfica 1501-960 LISBOA (não precisa de selo)

- SIM, Desejo assinar a TVGuia com um desconto especial até 40% sobre o preço de capa
- PVP 1 ano (52 edições): 104,€0€ Assinatura: apenas 62,40€
- PVP 6 meses (26 edições): 52,00€ Assinatura: apenas 36,40€

Morada | Localidade

Autorização de Pagamento

MELHOR OPCÃO!

Data de nascimento

Até

40%

desconto

- Pago por transferência bancária, em suaves prestações trimestrais, pelo que preencho autorização de pagamento. A minha assinatura renovar-se-á automaticamente, salvo instruções minhas em contrário. Autorização de Débito SEPA - Por débito na conta abaixo indicada, queiram proceder, até nova comunicação ao pagamento de subscrições que vos sejam apresentadas por Medialivre, S.A.
- Balcão Nome do titular Banco

Data

Assinatura

Debitem, de uma só vez, o valor total da minha assinatura no meu cartão de crédito n.º [indique os três últimos digitos do número que se encontra no verso do seu cartão. Se nada constar, deixe em branco)

Junto envio Cheque no valor da minha assinatura a ordem de Cofina Media, S.A. - Cheque n.º

Preço e Promoção válidos para Portugal. Os dados recolhidos serão processados informaticamente e destinam-se à gestão da sua assinatura. Garantimos, nos termos da lei, o direito de acesso,

rectificação e eliminação dos seus dados. Este ficheiro poderá ser utilizado para apresentação de novas propostas. Caso não deseje receber essa informação, assinale aqui, por favor. 🖂

Ricardo Sá Pinto APANHADO EM MARROCOS

Um homem de familia

Ex-jogador do Sporting e atual treinador, de 51 anos, desfrutou do tempo de descanso para estar junto da mulher e da filha, num local turístico da cidade marroquina de Marraquexe



icardo Sá Pinto está a aproveitar o amplo tempo livre de que agora dispõe, por estar sem clube, para aproveitar o final do verão e rumou até Marraquexe, em Marrocos, junto da família. O treinador, de 51 anos, foi fotografado pelo 'Correio da Manhã'

durante um dos passeios que deu numa das zonas turísticas do país norte--africano, junto da mulher, Frederica, com quem está casado há 27 anos, e da filha mais velha, Leonor – a mais nova, Constança, não surge nos registos. Curiosamente, o antigo avançado do Sporting havia, semanas antes,

Negócio falhado

Coincidência ou não, Marrocos chegou a ser um dos destinos a que Sá Pinto foi apontado durante este verão, mas a sua ida para o Raja Casablanca acabou por cair, fruto de uma história rocambolesca que envolveu a detenção do presidente do clube pela polícia alemã.

sido surpreendido no programa 'Júlia', da SIC, por companheira e descendentes, num momento que o deixou muito emocionado.

Sá Pinto foi recentemente apontado ao comando técnico dos iranianos do Esteghlal, clube que orientou em 2023, após ter saído, no final de maio, do APOEL, de Chipre, onde conquistou o título de campeão nacional (ver caixa).

A mulher,
Frederica (à esq);
e Sá Pinto com
Leonor, ainda de
tenra idade,
nos festejos do
título nacional
do Sporting em
2002 (em baixo).







Luís Filipe Vieira entrevista histórica na cmtv

Lágrimas pela família

O antigo presidente do Benfica diz-se inocente das acusações de que é alvo e afirma que lhe destruíram a vida num linchamento público. Emocionou-se ao contar uma história com o neto TEXTO RUI TEIXEIRA | FOTOS MEDIALIVRE E D.R.

pós quase 18 anos como presidente do Benfica, Luís Filipe Vieira demitiu-se em julho de 2021, na sequência da sua detenção por causa de um caso judicial onde é indiciado, entre outros crimes, de burla qualificada, branqueamento de capitais e fraude fiscal. Foi substituído por Rui Costa e agora esteve na CMTV onde não poupou críticas ao seu sucessor. E garantiu que não será candidato a presidente, justificando que o seu principal objetivo é "proteger" a sua família. "Tive um linchamento popular.

Muitagente no Benfica foi ingrata comigo. Destruíram muito a minha família, os meus filhos, os meus netos, isso para mimé imperdoável. Hápessoas lá dentro que sabem que eu era incapaz de fazer aquilo e não foram solidários comigo e com a minha família. Não merecem lá estar", disparou Vieira, que depois se emocionou: "Tenho de proteger a minha família. Estragaram-me a vida, perseguiram-me, disseram mentiras, deram cabo da vida do meu filho. Já viu o que é ter um neto que chega ao pé de si e diz: 'ò avô, disseram que roubaste o Benfica', vocês sabem o que é isso?"

Rui Costa acaba com os bilhetes para os netos

Com lágrimas nos olhos, Luís Filipe Vieira acusou ainda Rui Costa de tirar regalias à sua família: "Fizeram-me uma coisa... O Benfica tem uns bilhetes que não se vendem. Reservava-os para os meus netos e os amiguitos deles verem o futebol. Acho que sou merecedor desses bilhetes. Tiveram a coragem de tirar-mos e o Rui Costa não teve a humildade de dizer que não."





epois do sucesso das duas anteriores temporadas, chegou esta semana à Netflix o terceiro capítulo de 'Soy Georgina'. Ese na série anterior do documentário ninguém ficou indiferente à dor de Georgina Rodríguez e Cristiano Ronaldo quando perderam um dos filhos no momento do parto, o pequeno Angel, agora assistimos ao começar de uma nova vida com a mudança para a Arábia Saudita.

A curiosidade em torno de como são os dias da família em Riade é muita e aqui vemos Gio levantar uma pontinha do véu. Pela primeira vez, as portas da casa do clãsão abertas naquele país, para CR7 e Georgina se mostrarem em momentos íntimos, que são os mais apreciados pelos seguidores do mediático casal.

Refúgio em Cascais

Numa nova vida entre a Arábia Saudita, Espanha e Portugal, o nosso País assume-se como uma espécie de quartel general para o clã, que acaba de inaugurar a sua casa em Cascais, que é agora o novo refúgio da família em Portugal.

Entre muitas curiosidades, os filhos e a relação com Cristiano Ronaldo, a modelo espanholamostra, talvez, o seu lado mais empoderado. "Sinto-me inspirada e inspiradora. Sou uma mulher imparável", afirma Gio, enquanto vai partilhando não só os seus últimos trabalhos como modelo, mas também as participações em alguns dos palcos mais cobiçados a nível internacional, como os Festivais de Cannes e Veneza.

David Diamond CONSUMO DE DROGAS LEVOU-O PERTO DO LIMITE

"Perdi o controlo"

Entre os 17 e os 23 anos, o vencedor do 'Dilema' consumiu substâncias ilícitas e deu muitas dores de cabeça à família. Ele acha-se um sortudo com uma estrelinha da sorte

TEXTO JOÃO BÉNARD GARCIA | FOTOS RICARDO RUELLA

encedor da primeira edição de 'Dilema', David Diamond, o empresário de 56 anos do Porto, confessou no seu inquérito que tinha consumido drogas na adolescência e o apresentador Manuel Luís Goucha fez questão de o confrontar com tal facto numa entrevista. "Claro que perdi o controlo do consumo, como qualquer pessoa que experimenta e começa a usar, ou tomar frequente-

mente", revelou o também pai da concorrente Mafalda Diamond, de 22 anos.

Sobreviver a quatro enfartes

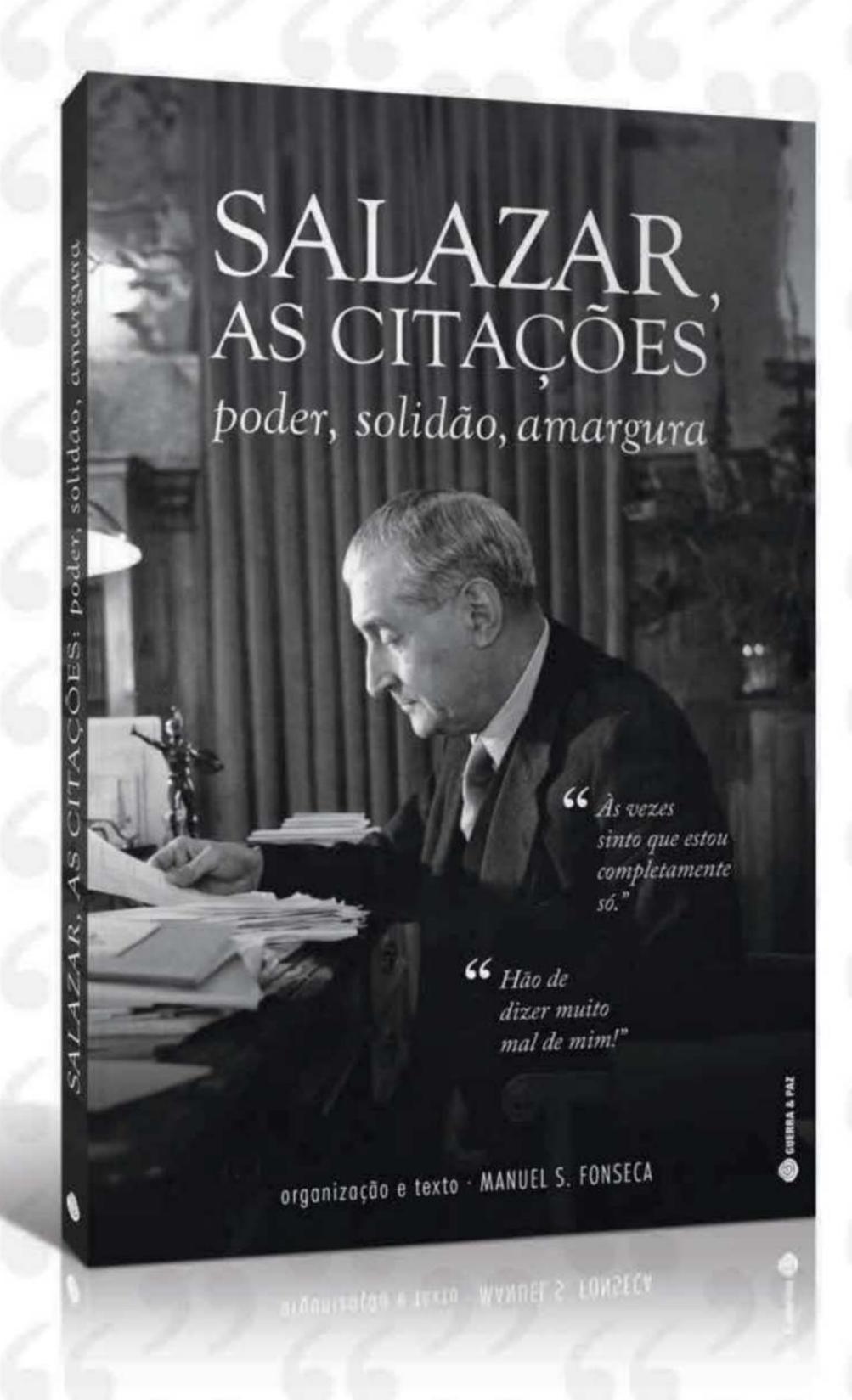
Questionado sobre o seu passado, David Diamondesclareceu: "Foram aquelas coisas de adolescentes traquinas, por volta dos 17 anos. Causei bastantes dores de cabeça aos meus pais. Entre os 17 e os 23 anos experimentei substâncias ilícitas. Graças a Deus tive o chamado 'good looking game'",

disse, referindo-se ao facto de ter sobrevivido aos consumos.

"Sempre pareci bem. Nunca levei ao limite o que fazia, apesar de ter andado nesse limiar, de ter frequentado o programa 'Portage', que ajuda a equilibrar a vida e os sentimentos", recorda, achando-se um sortudo: "Tenho lá em cima uma estrelinha qualquer porque já tive quatro enfartes. Mas os enfartes não são fruto de excessos, é hereditário."







AS PALAVRAS DE UM HOMEM QUE TINHA MUITO A CONFESSAR

O que nos mostram os discursos, entrevistas e desabafos íntimos de Salazar? Conheça os seus conflitos internos e confissões pessoais, do auge do poder até ao solitário fim. Um livro de citações, organizadas ano a ano, com a rigorosa seleção e o enquadramento do editor Manuel S. Fonseca.

NAS BANCAS **3ª feira, dia 24**Lançamento c/10% desconto

16,00€ 14,40€ + JORNAL

Igor Marchesi Arrasa o vencedor de dilema'

"Fez mal até à filha"

Ator fala em "jogo sujo" e "pouco saudável" do vencedor do reality show da TVI. E avança que comprou "brigas" com ele por causa da forma como "tratava as meninas" TEXTO JOÃO BÉNARD GARCIA | FOTOS EDUARDO MARTINS E VÍTOR CHI



inguém segura a revolta de Igor Marchesi, de 37 anos, em relação ao facto de o público ter dado a vitória a David Diamond, em 'Dilema', na TVI, contra quem esteve dois meses a concorrer. "O público escolheu, ele levou o dinheiro para casa

e é o que é. Se concordo com isso? Não, o jogo dele não era saudável para ninguém! A imagem que passou para foraébem diferente do que a gente viu lá dentro. Muita da briga que eu comprei foi porque não concordava com muitas coisas que ele falava", avança. E do que fala o

Ele não dormia

Aos poucos, Igor Marchesi tenta recuperar do stresse e do desgaste em 'Dilema'. "Estou a recuperar o sono, em paz. Estive lá dentro dois meses sem conseguir dormir. Dormia quatro horas por noite, acordava assustado, estava sempre em alerta. Era tudo uma tensão", diz.

ator brasileiro? "Não eram coisas saudáveis, jogo limpo. A energia ali vivida não era boa. Fez mal ao grupo todo, até à filha dele! Ele sempre deixou claro que isso era um jogo e que faria tudo o que fosse possível para vencer. O meu ambiente não é de brigas e gritos. Não compactuo com isso!"



Num das suas últimas novelas em Portugal, 'Coração d'Ouro', na SIC, ao lado da colega Diana Chaves, em 2015.



Marie, de 22 anos, não acredita que volte a entrar em depressão como aconteceu após o final do 'BB-Famosos', em 2022.



arie saiu do 'Dilema' mais forte. "Acho que cresci com este reality. Estou mais segura, hoje percebo melhor as pessoas", explica a jovem de 22 anos, que, apesar dos receios do pai, não teme cair noutra depressão. "Estou mais forte. Sou uma nova Marie, mais feliz, realizada...".

Na parte pessoal há algo que está a ajudar

este bom espírito. "Estou muito focada nas obras da minha casa. Está quase tudo pronto. Vai ser no terreno dos meus avós. Faltapintar por fora e tratar do jardim", contaajovem: "Até os móveis desenhei. Em outubro está tudo pronto."

Novo livro?

Maria diz que tem tido muito trabalho. Para além de continuar a publicitar marcas nas redes sociais e a vender quadros, tem um novo desafio.
"Tenho um segundo livro escrito que gostava de lançar. Mas não sei como vai ser..."

Igor conforma atração

Apesar de garantir ser uma nova pessoa, o que não muda é o estado civil de Marie. "Estou solteira", conta quando lhe falamos de Igor Marchesi. Mas se a estrela das redes sociais não se estende sobre o assunto, o ator brasileiro não se negar a explicar o que se passa. "Somos amigos, mas vivi mesmo aquela atração. Senti uma coisa bonita e vivi aquilo de verdade. E a Marie sabe que estou aqui. E se um dia acontecer alguma coisa, por mim pode ser", diz sem medo, embora saiba que cá fora "tudo é diferente" e que há "muita coisa" para os distrair. •

ESQUADRA DE POLÍCIA

assaram-se três meses desde que Betty Grafstein deixou Portugal para continuar a sua recuperação numa unidade de cuidados continuados, em Nova Iorque. Mas aquilo que se previa como um cenário temporário, pois a ideia seria que a socialite pudesse voltar ao seu apartamento, neste momento, já nem sequer é

equacionado. A TV Guia sabe que um regresso da americana a casa é uma hipótese "impensável" mediante o seu quadro clínico, que se tem agravado de uma forma muito rápida.

Entre os mais chegados, paira no ar uma forte preocupação e sensação de tristeza, principalmente pelo constatar daquilo que têm sido os últimos tempos de vida da socialite. É que, se José Castelo Branco foi criticado precisamente por exigir de-

Vídeo fatal

José Castelo Branco tem os passaportes confiscados, no âmbito do processo de violência doméstica. Porém, saberá tudo aquilo que tem de valor no apartamento de NY. "Está tudo registado numa espécie de inventário em vídeo", diz-nos uma fonte.

mais de uma senhora com uma saúde delicada e a levar ao limite dosseus 95 anos, de repente é como se Betty tivessepassadode um extremo ao outro em pouco tempo. "A Betty estava muito habituada a sair, continuavaateruma vida social e agora está confinadaàclínica,

a uma cama e ao momento em que as visitas possam, ou não, aparecer. Ora, isso não deixa de ser uma realidade dolorosa. Ela queixava-se muitas vezes de que o Zé exigia demais de la, mas devia haver um equilíbrio. Vê-la ali sozinhadádó", dizuma fonte, acrescentando que o corpo de Betty começa a ceder ao sedentarismo e ao facto de estar acamada. Tanto que, neste momento, não há nada mais que os médicos possam fazer por Betty do que prestar-lhe o equivalente a cuidados finais de vida: "Ela já está numa ala específica, em que, basicamente, recebe cuidados paliativos. Perdeu a mobilidade e o corpo começou a ficar coberto de escaras, o que é



normal num quadro como o dela, em que está acamada. Também tem cada vez mais estados de confusão mental."

Processos em ritmo lento

Mas se o estado de saúde de Betty se tem agravado nos últimos meses, do lado da Justiça portuguesa as notícias não têm sido assim tão céleres, uma vez que o processo de violência doméstica continua sem conhecer quaisquer avanços. Em banho-maria está também o pedido de divórcio que já terá dado entrado nos tribunais e que se prevê um processo ainda mais delicado do que o

anterior. É que, além de o enlace estar registado em Portugal, este também foi efetivado nos EUA, e há detalhes a ter em conta, porque as leis dos dois países são diferentes.

Essa é a razão pela qual, além da equipa de advogados que tem no nosso país, José Castelo Branco foi obrigado a reunir-se de profissionais também em Nova Iorque, para acautelarem os seus direitos nos EUA, que podem beneficiá-lo de maneira diferente do que acontece em Portugal.

É que se por cá o marchand d'art assinou uma espécie de acordo pré-nupcial

OPINIÃO PIQUETE DE POLÍCIA

Evadidos

pós a fuga dos evadidos de Vale de Judeus levantaram-se as vozes indignadas de políticos e comentadores de clínica geral, de responsáveis pelo setor da segurança e comentadores avulso, saídos debaixo das pedos de segurança e comentadores avulso, saídos debaixo das pedos de segurança e comentadores avulso, saídos debaixo das pedos de segurança e comentadores avulso, saídos debaixo das pedos de segurança e comentadores avulso, saídos debaixo das pedos de segurança e comentadores avulso, saídos debaixo das pedos de segurança e comentadores avulso, saídos debaixo das pedos de segurança e comentadores avulso, saídos debaixo das pedos de segurança e comentadores e co

dras, todos com opinião firme e au-

tenticada perante tal evento. Caíram duas cabeças, coisa que sossegou o ruído da geral, prometeram-se inquéritos que tranquilizaram as plateias e, lentamente, a coisa vai tornando à vida normal, mais interessados nas andanças do futebole nas selfies do Presidente da República. Nada melhor do que um povo acomodado para os Pôncios Pilatos irem lavando as suas mãos sujas de incompetência e desleixo.

Os problemas dos serviços prisionais são endémicos. É um dos setores da vida pública invariavelmente ignorado pelo poder político. Não dá votos. Daí que, quando surgem propostas concretas de melhoria, por mais

baratas que sejam, recebem aplauso, mas não se aplicam. O anterior governo, o tal que virava páginas de austeridade tal como folheamos um livro, pura e simplesmente fez de conta que o sistema prisional não existia. Julgo mesmo, se a memória não me falha, o último ministro da Justiça com olhar atento às prisões, foi Laborinho Lúcio criando regimes abertos em cooperação com as autarquias.

> Em Vale de Judeus falhou tudo. A segurança, a vigilância, a aposta nas novas tecnologias (os sensores estavam avariados) até à eletrificação da rede que encima as paredes do estabelecimento prisional. E porquê? Se ligassem a rede, caía a eletricidade no interior da prisão. Ao longo de anos, não houve uma alminha que fosse, que requisitasse um novo quadro elétrico ou pedisse maior potência por aquele que existe.

> O grau de decadência e degradação das nossas prisões é de tal modo miserável que faz dos profissionais que ali trabalham, um verdadeiro grupo de heróis, e um bando de hipócritas em que neles mandam.

> Ainda bem que houve esta fuga. De outro modo, não saberíamos o ponto em que se tratam as dimensões de soberania do Es-

tado. Um verdadeiro atestado de incompetência para que tem essa responsabilidade. Uma vergonha!



Ainda bem que houve a fuga. De outro modo, não saberíamos o ponto em que se tratam as dimensões de soberania do Estado 99

que o deixa sem direito a nada em caso de divórcio, ou mesmo que Betty venha a falecer, em terras de Tio Sam, a a lei protege-o, tendo sempre direito a uma herança, bem como a habitar no apartamento onde morava com a mulher e que, neste momento, é a sua residência oficial. Claro que pela frente terá o filho de Betty, Roger Basile, que já fez saber que não lhe irá tornar a vida fácil.

Um foto do casal com a neta,

Constança, quando tudo parecia

estar bem no seio da família.

José Castelo

Branco está

impedido de sair

de Portugal e de

se aproximar da

ainda mulher,

Betty Grafstein.

"Não é expectável que estes processos se resolvam rapidamente, porque há mesmo muita coisa em jogo. Na verdade, isto pode levar anos a resolver-se", diz a fonte.

Correio do leitor

piquetemoitatvguia@gmail.com

"Li o artigo que escreveu sobre a fuga de Pinheiro da Cruz, a propósito desta fuga de Vale de Judeus (...) Existem muitas diferenças nos meios empregues para perseguir estes criminosos?" Alberto Ponces, Forte da Casa

Foi há 38 anos, mas, em termos técnicos, foi há mais de um século. As impressões digitais não estavam computorizadas. Aliás, nem havia computadores. Não existiam telemóveis. Os pedidos de informações eram feitos pelo rádio do automóvel para um ficheiro manual o que, por vezes, demorava imenso tempo. Não havia acesso imediato a matrículas de automóveis. A nossa própria frota automóvel era pequena e velha. Pedir uma escuta era o cabo dos trabalhos. Enfim, um mundo de trabalho completamente diferente daquele em que hoje vivemos. Felizmente.

Ganhe livros com a TV Guia

A TV Guia tem para oferecer cinco exemplares do livro 'A Minha Vida Fora de Série - 2ª Temporada', de Paula Pimenta, editado pela Editorial Presença: "Priscila, agora com 16 anos, mantém a personalidade extrovertida e um grande afeto pelos animais. Neste segundo livro enfrentará problemas mais sérios como a proximidade dos exames e o fim de algumas amizades." Para ser um dos contemplados envie os seus dados completos para:





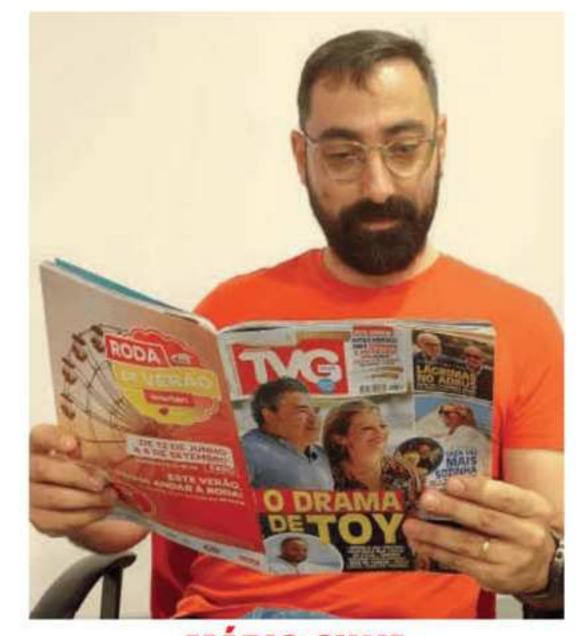
COPOS DIAMOND

Perfeitos para a sua mesa

Com a coleção Diamond, basta servir um copo de água para encher a sua mesa de cor e brilho. A partir de 18 de setembro, aproveite a oferta da sua TV Guia e colecione os 6 copos Diamond. Coloridos, elegantes, originais e imperdíveis.

Nós lemos a TV Guia

Tire uma foto com a TV Guia, entre no mundo dos famosos e ganhe um prémio. Envie os seus dados (nome, idade, localidade e morada) para o email tvguia@tvguia.pt



MARIO SILVA 33 Anos | Alverca do Ribatejo



CARINA LOPES 38 Anos | Ex-concorrente 'Casados'

Sugestões COMPRAS



Swift OLED

A ASUS Republic of Gamers (ROG) anunciou o Swift OLED PG32UCDP, um monitor gaming 4K WOLED de 32" com um modo duplo. Inclui também o novo ROG AI Assistant.

Luz multiusos

A luz multiusos Kärcher MFL 2-18, ideal para para o ar livre, é alimentada por bateria e funciona também fonte de energia para carregar dispositivos móveis.





Calçado Palladium

Além de sua resistência, os calçados Palladium proporcionam um conforto excepcional. A palmilha é projetada para absorver impactos e oferecer suporte.



CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO

Presidente: Domingos Matos: Vogais: Luís Santana, Ana Dias, Otávio Ribeiro, Isabel Rodrigues, Mário Silva, Miguel Paixão,

PRINCIPAL ACIONISTA Expressão Livre II, SGPS, S.A. (100%)

CHEFE DE REDAÇÃO Paulo Abreu EDITORES Hélder Ramalho e Rui Teixeira REDAÇÃO Carolina Pinto Ferreira. Hugo Alves, Micaela Runa e João Bénard Garcia (colab.) COLUNISTAS CONVIDADOS

Carlos Rodrigues, Francisco Moita Flores e Maya Linha direta do leitor:

tvguia@tvguia.medialivre.pt

PROJETO GRÁFICO Carlos Antunes ARTE Carlos Antunes (Coordenador), Nuno Pinto Barbosa e Vera Batista PRODUÇÃO GRÁFICA Carlos Dias (coordenador) e Paulo Bernardino CIRCULAÇÃO Madalena Carreira (coordenadora) e Jorge Gonçalves PUBLICIDADE Manuel Martins (chefe produção comercial), Telf.: 210 494 076, E-mail: publicidade@medialivre.pt

MARKETING Sónia Santos

...medialivre

(responsável do serviço de assinaturas) E-mail: assine@medialivre.pt

LINHA DE APOIO A ASSINATURAS Sandra Sousa; Linha direta: 210 494 999

- Rua Luciana Stegagno Picchio, n.# 3 - 2.º Piso - 1549-023 Lisboa

VENDA DE EDIÇÕES ANTERIORES Caso pretenda adquirir números atrasados desta revista, contacte para 218 367 007

ou pedidos@colecoesanteriores.pt

LISGRÁFICA Impressão e Artes Gráficas SA. - Estrada de São Marcos, nº 27, São Marcos, 2735-521 Agualva-Cacém Tel: 21 345 400

DISTRIBUIÇÃO

Vasp Distribuídora de Publicações, Lda. MLP: Media Logistics Park - Quinta do Grajal - Venda Seca - 2739-511 Agualva-Cacém E-mail: geral@vasp.pt -Telef:: 214 337 000

DIRETOR GERAL EDITORIAL Carlos Rodrigues **DIRETOR GERAL COMERCIAL** Luis Ferreira **DIRETOR DE INFORMÁTICA** Rui Taveira **DIRETORA FINANCEIRA** Ivone Nunes DIRETOR DE PESSOAS E ORGANIZAÇÃO David Pinto

Medialivre, S.A.: Capital social: € 22 523 420.40; C.R.C. Lisboa n.º 502 801 034; Contribuinte n. 502 801 034; N. REGISTO ERC: 106 441; ISSN: 0871-7362;

ESTATUTO EDITORIAL DISPONÍVEL: http://microsites.xl.pt/tvguia/estatuto/

DEPÓSITO LEGAL: 1328/83; TIRAGEM MÉDIA EM FEVEREIRO: 107 000 exemplares:

DIRETOR DE CIRCULAÇÃO João Ferreira de Almeida DIRETOR DE MARKETING E READER REVENUE João Aleixo **DIRETOR DE ARTE** Pedro Freire DIRETORA DE RESEARCH Ondina Lourenco

Stegagno Picchio, n.º 3, 1549-023 Lisboa Tel. 210 494 000

SEDE: REDAÇÃO, ADMINISTRAÇÃO E PUBLICIDADE Rua Luciana



Dias de afetos para Sagitário

Os sagitarianos que se preparem: esta é uma semana dedicada ao amor, seja em relações antigas ou em novas paixões. Quem estiver por perto vai poder "beber" das suas boas energias



21/03 a 20/04

O PAPA

Esta não é uma semana em que possa contar com facilidades. No plano afetivo, esforce-se para dominar reações a quente, evite



comportamentos que o prejudiquem. No plano material, encontra vários obstáculos, faça autocrítica, não está a adaptar-se à evolução dos tempos. Na saúde, fase frágil.



A semana comporta perigos. No plano afetivo, a necessidade de saber melhor com o que conta pode levá-lo a gestos invasivos. No plano

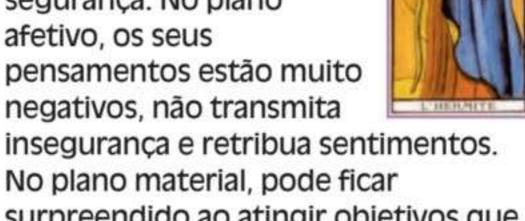


material, a semana está complicada e pouco clara, não se deixe deslumbrar por negócios de lucros fáceis. Na saúde, peça ajuda se tem andado mais nervoso ou triste.



O EREMITA

Tudo é conseguido com dificuldade mas com segurança. No plano afetivo, os seus pensamentos estão muito negativos, não transmita



No plano material, pode ficar surpreendido ao atingir objetivos que julgava estar longe. Na saúde, ponha lado algumas preocupações.



projeto ou atuação. No plano afetivo, dê continuidade a compromissos assumidos.

Alguns acontecimentos potenciam melhorias na vida afetiva. No plano material, algumas situações são mais trabalhosas do que esperava. Na saúde, altere hábitos alimentares.

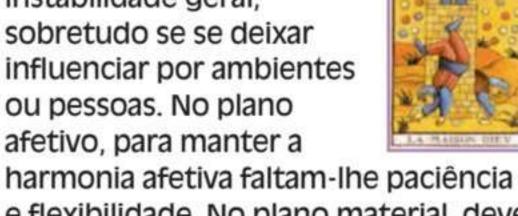


Não siga instintos, reflita e estude a melhor forma de se fazer entender. No plano afetivo, qualquer decisão que tenha de tomar deve ter em conta

aspetos práticos. No plano material, é necessária coragem para superar questões desvantajosas. Pode obter alguns ganhos através da permuta de bens. Na saúde, semana protegida.



Há indícios de instabilidade geral, sobretudo se se deixar influenciar por ambientes ou pessoas. No plano



e flexibilidade. No plano material, deve ter o maior cuidado com os passos a dar, os erros pagam-se caros. Na saúde, risco de problemas agravados.



O LOUCO

Conjuntura em que dias e acontecimentos oscilam sem explicação aparente. No plano afetivo, tem conversas de surdos, não se faz ouvir ou entender.

No plano material, não atue sem diretivas sólidas ou acordos escritos. Muita dificuldade em cumprir pagamentos. Na saúde, avalie perdas de equilíbrio.



RODA DA FORTUNA

Todos os acontecimentos ocorrem em ritmo mais rápido do que o habitual. No plano afetivo, necessita de estar desperto para sinais que

surgem em locais e momentos improváveis. No plano material, o seu ponto de vista abre novos horizontes. Na saúde, aumente atividades físicas se possível ao ar livre.



O IMPERADOR

Esta semana querer é poder. No plano afetivo, bons indicadores quer numa relação em curso quer numa conquista. No plano material, semana

muito forte para negociações. Bom momento para lidar com assuntos patrimoniais e financeiros. Na saúde, procure apoio para lidar



A TEMPERANCA

Tudo evolui de forma bem estruturada e sem penalizações. No plano afetivo, esteja atento para poder aproveitar da melhor forma os



momentos positivos. No plano material, deve evitar fazer investimentos arriscados. Desfechos podem ser adiados. Na saúde, tome especial atenção ao estômago.



Consegue tirar o melhor partido de todos os recursos disponíveis. No plano afetivo, esta semana é de renovação de afetos, quer no âmbito

das relações existentes quer em novos afetos. No plano material, tudo indica que deve trabalhar em acumulação. Na saúde, boas energias que transmite a quem o rodeia.



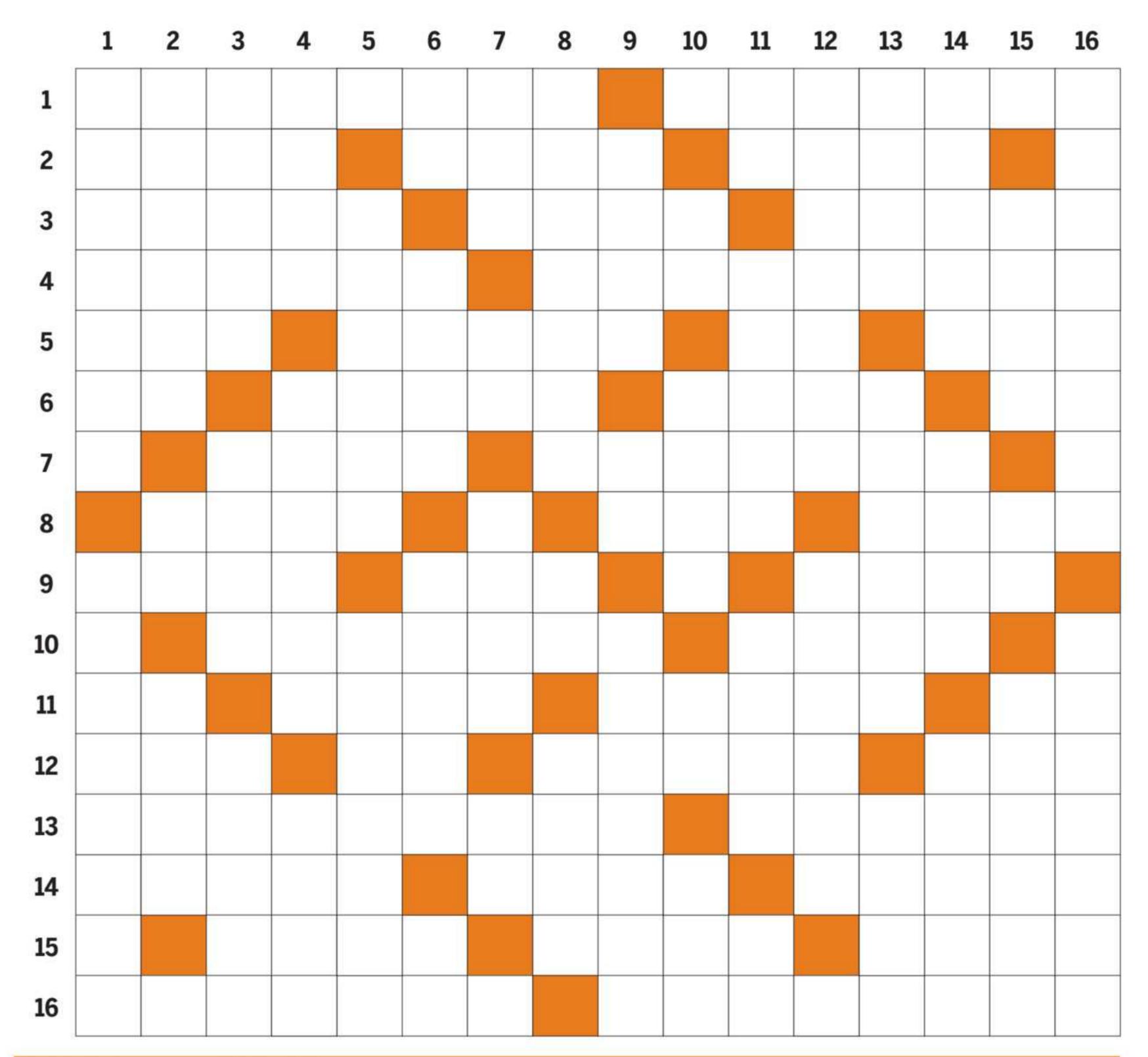
A FORCA

Não confunda persistência com teimosia. No plano afetivo, semana de conflitos, está desconfiado e possessivo.



Recorra ao diálogo mas não repise assuntos. No plano material, encargos e problemas financeiros não dão tréguas. Na saúde, dê maior atenção à saúde dentária.





PALAVRAS CRUZADAS

HORIZONTAIS

1. Variedade de oliveira. Eclesiástico que dirige o coro numa sé ou colegiada. 2. Denominação. Fêmea do mu ou macho. Alameda, rua de jardim ou parque. 5. Lugar de muita areia. Canapé estofado. Conselho, advertência. 4. Relativo a fábrica. Divergir, discordar. 5. Fruto da ateira. Pequeno (Brasil). Indica lugar, tempo, modo, causa, fim e outras relações (prep.). Dignidade militar entre os Turcos. 6. Designa diferentes relações, como posse, matéria, lugar, providência (prep.). Vigilância. Coisa muito escura. O espaço aéreo. 7. Letra do alfabeto grego, correspondente a z. Próprio de leão. 8. Jogo de murro, pugilato. Junta. Poema, cântico em honra da Divindade. 9. Manha (gír.). Emprega-se para excitar ou animar (interj.). Roupa exterior, vestuário. 10. Duros, tristes (fig.). Cantor ambulante. 11. Aquelas. Equívoco. Pequena baía. Contr. da prep. de com o art. def. a. 12. Depura. Contr. do pron. pess. compl. me e do pron. dem. o. Correr como os líquidos. Vesícula que contém a bílis. 13. Imputarias crime ou falta a. Latada. 14. Perspicaz. Damas de companhia. Dizer orações. 15. Parte do lombo do boi, entre a pá e a extremidade do cachaço. Matilha de cães a correr. Substância filamentosa segregada pela larva do sirgo. 16. Causar opressão a. Amaciaram.

VERTICAIS

1. Baixo e gordo. Malogro. 2. Maluco. Exprime a ideia de dois, duas vezes (pref.). Chinela com sola de pau. 3. Amiba. Faixa. Aguar. 4. Dividir ao meio. Vergonha. Ave cujo canto parece dizer o seu nome. 5. Linha de demarcação. Arrecadação. 6. A unidade. Une. Erro, culpa. Forma antiga de mim. 7. Direito. Graceja. Fruto da figueira. Imposto Automóvel (sigla). 8. Livre de encargos ou de direitos senhoriais. Contr. da prep. a com o art. def. o. Planta fagácea. 9. Parente por afinidade. A minha pessoa. Confusão. 10. Carta de jogar. Cobertura para a cabeça, sem abas, e quase sempre com pala. Despido. O meridiano. 11. Letra do alfabeto arábico. Medula. Atuar. Grito de dor ou de alegria. 12. Alvorotei. Pôr ferraduras em. 13. Extrema alvura. Rasgão ou ferimento feito com a unha. Móvel, normalmente de madeira, sobre que se come, escreve, etc. 14. Tapume. Sete mais um. Dar existência ou forma a. 15. Nome genérico das lendas escandinavas. Contr. da prep. em com o art. def. o. Sinal que deixa um dedo quando toca numa coisa. 16. O que trabalha em marfim. Guardaram silêncio.

DESCUBRA AS DIFERENÇAS

Estas duas imagens das gravações da novela 'Festa É Festa' parecem idênticas mas há cinco diferenças. Descubra-as!





SUDOKU

Preencha as casas vazias com algarismos de 1 a 9, sem os repetir em nenhuma linha, coluna, quadrado ou diagonal. Estes dois Sudoku são de categoria difícil.

	7						9	
		1		3				8
2			4			5		3
		7	9	4			5	6
			7		3			
6	2			5	8	3		
8		2			5			4
9				7		6		
	5						3	

		7		9		4		
6							1	
6 2 4 5	9		8				3	
4				5		2		
5	6						9	3
		2		6				35
	1				9		7	8
	5							1
		6		3		9		

DESCUBRA AS DIFERENÇAS

Estas duas imagens dos campeões olímpicos lúri Leitão e Rui Oliveira parecem iguais, mas há cinco diferenças!





SUDOKU

Preencha as casas vazias com algarismos de 1 a 9, sem os repetir em nenhuma linha, coluna, quadrado ou diagonal. Estes dois Sudoku são de categoria fácil.

	6					2		
			4		5		6	
		4	6	8				
				4		5	7	1
5								2
4	1	3		2				
				7	9	1		
	7		3		6			
		8					3	

	6		1		3			5
					9			
		1				2		
		3		6		9	4	
6			5		2			7
	1	9		7		8		
		7				3		
			2					
5			4		7		9	

Procura no quadro de letras, as palavras da lista. Não existem palavras na diagonal.

E E P В N A U M N S S P K R P N G A 0 B P R G A B R H M E 0 0 F G Υ B N U 0 N E R R G M D A N E M S E M R M R M R A N A 0 R E N В D E M A X Н R 0 Ρ M 0 A 10 E P R A M

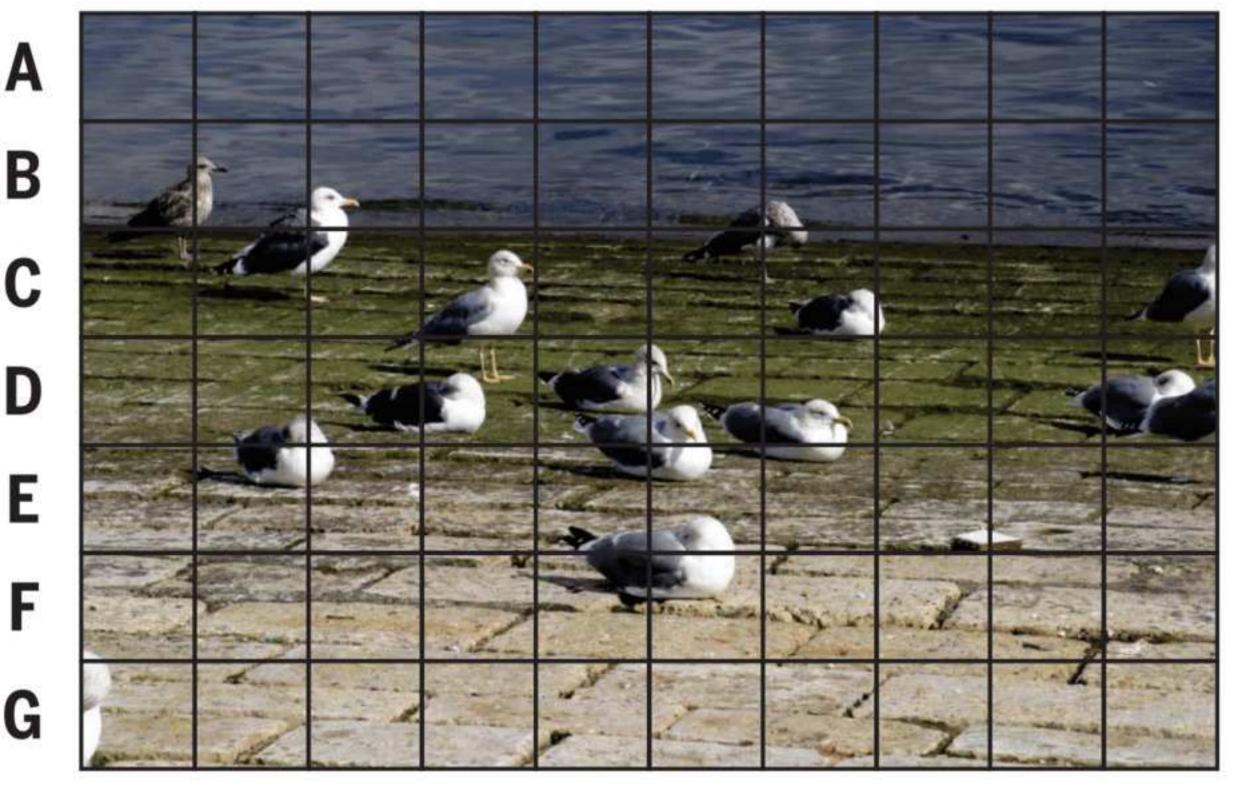
ALADO BIPENE CLAMOR DILEMA ERMAR INGRE

LAMPAR MEDRAR **OCEANO** **PURGA** RITMO **SUMIR**

COORDENADAS

Descubra através das coordenadas onde se encontram na foto os seis quadrados abaixo representados.

> 10 6















Ш

SUDOKU

- 1								
3	7	5	8	2	6	4	9	1
4	9	1	5	3	7	2	6	8
2	8	6	4	1	9	5	7	3
1	3	7	9	4	2	8	5	6
5	4	8	7	6	3	1	2	9
6	2	9	1	5	8	3	4	7
8	6	2	3	9	5	7	1	4
9	1	3	2	7	4	6	8	5
7	5	4	6	8	1	9	3	2
1	3	7	6	9	5	4	8	2
6	4	8	2	7	3	5	1	9
2	9	5	8	1	4	7	3	6
4	8	3	9	5	1	2	6	7
5	6	1	7	4	2	8	9	3
9	7	2	3	6	8	1	4	5
3	1	4	5	2	9	6	7	8
7	5	9	4	8	6	3	2	1
8	2	III SSSI	1/2	3	7	9		
	2	6	1	0	1	9	5	4
U					-			
8	6	5	7	3	1	2	9	4
	6 2	5			1 5		9	4
8	1000		7	3	1	2	10000	- 10
8	2	1	7	3	1 5	2	6	3
8 7 9	2	1 4	7 4 6	3 9 8	1 5 2	2 8 7	6	3 5
8 7 9	2 3 8	1 4 6	7 4 6 9	3 9 8 4	1 5 2 3	2 8 7 5	6 1 7	3 5 1
8 7 9 2 5	2 3 8 9	1 4 6 7	7 4 6 9	3 9 8 4 6	1 5 2 3 8	2 8 7 5 3	6 1 7 4	3 5 1 2
8 7 9 2 5 4	2 3 8 9 1	1 4 6 7 3 2 9	7 4 6 9 1 5	3 9 8 4 6 2 7 5	1 5 2 3 8 7	2 8 7 5 3 6	6 1 7 4 8	3 5 1 2 9
8 7 9 2 5 4 3	2 3 8 9 1	1 4 6 7 3	7 4 6 9 1 5	3 9 8 4 6 2 7	1 5 2 3 8 7 9	2 8 7 5 3 6	6 1 7 4 8 5	3 5 1 2 9
8 7 9 2 5 4 3 1 6	2 3 8 9 1 4 7 5	1 4 6 7 3 2 9 8	7 4 6 9 1 5 8 3	3 9 8 4 6 2 7 5	1 5 2 3 8 7 9 6 4	2 8 7 5 3 6 1 4 9	6 1 7 4 8 5 2 3	3 5 1 2 9 6 8 7
8 7 9 2 5 4 3 1 6	2 3 8 9 1 4 7 5	1 4 6 7 3 2 9 8	7 4 6 9 1 5 8 3 2	3 9 8 4 6 2 7 5 1	1 5 2 3 8 7 9 6 4	2 8 7 5 3 6 1 4 9	6 1 7 4 8 5 2 3	3 5 1 2 9 6 8 7
8 7 9 2 5 4 3 1 6	2 3 8 9 1 4 7 5	1 4 6 7 3 2 9 8	7 4 6 9 1 5 8 3	3 9 8 4 6 2 7 5 1	1 5 2 3 8 7 9 6 4	2 8 7 5 3 6 1 4 9	6 1 7 4 8 5 2 3	3 5 1 2 9 6 8 7
8 7 9 2 5 4 3 1 6	2 3 8 9 1 4 7 5	1 4 6 7 3 2 9 8	7 4 6 9 1 5 8 3 2 1 6 7	3 9 8 4 6 2 7 5 1 4 2 8	1 5 2 3 8 7 9 6 4	2 8 7 5 3 6 1 4 9 7 4 2	6 1 7 4 8 5 2 3 8 1 6	3 5 1 2 9 6 8 7 5 3 9
8 7 9 2 5 4 3 1 6 9 8 4 7	2 3 8 9 1 4 7 5 6 7 3 5	1 4 6 7 3 2 9 8 2 5 1 3	7 4 6 9 1 5 8 3 2 1 6 7 8	3 9 8 4 6 2 7 5 1 4 2 8 6	1 5 2 3 8 7 9 6 4 3 9 5	2 8 7 5 3 6 1 4 9	6 1 7 4 8 5 2 3 8 1 6 4	3 5 1 2 9 6 8 7
8 7 9 2 5 4 3 1 6 9 8 4 7 6	2 3 8 9 1 4 7 5 6 7 3 5 8	1 4 6 7 3 2 9 8 2 5 1 3 4	7 4 6 9 1 5 8 3 2 1 6 7 8 5	3 9 8 4 6 2 7 5 1 4 2 8	1 5 2 3 8 7 9 6 4 3 9 5 1 2	2 8 7 5 3 6 1 4 9 7 4 2 9	6 1 7 4 8 5 2 3 8 1 6 4 3	3 5 1 2 9 6 8 7 5 3 9 2 7
8 7 9 2 5 4 3 1 6 9 8 4 7	2 3 8 9 1 4 7 5 6 7 3 5	1 4 6 7 3 2 9 8 2 5 1 3	7 4 6 9 1 5 8 3 2 1 6 7 8 5 3	3 9 8 4 6 2 7 5 1 4 2 8 6 9 7	1 5 2 3 8 7 9 6 4 3 9 5 1 2 4	2 8 7 5 3 6 1 4 9 7 4 2 9 1 8	6 1 7 4 8 5 2 3 8 1 6 4 3 5	3 5 1 2 9 6 8 7 5 3 9 2 7 6
8 7 9 2 5 4 3 1 6 9 8 4 7 6 2 1	2 3 8 9 1 4 7 5 6 7 3 5 8 1 4	1 4 6 7 3 2 9 8 2 5 1 3 4 9 7	7 4 6 9 1 5 8 3 2 1 6 7 8 5 3 9	3 9 8 4 6 2 7 5 1 4 2 8 6 9 7 5	1 5 2 3 8 7 9 6 4 3 9 5 1 2 4 6	2 8 7 5 3 6 1 4 9 7 4 2 9 1 8 3	6 1 7 4 8 5 2 3 8 1 6 4 3	3 5 1 2 9 6 8 7 5 3 9 2 7 6 8
8 7 9 2 5 4 3 1 6 9 8 4 7 6 2	2 3 8 9 1 4 7 5 6 7 3 5 8 1	1 4 6 7 3 2 9 8 2 5 1 3 4 9	7 4 6 9 1 5 8 3 2 1 6 7 8 5 3	3 9 8 4 6 2 7 5 1 4 2 8 6 9 7	1 5 2 3 8 7 9 6 4 3 9 5 1 2 4	2 8 7 5 3 6 1 4 9 7 4 2 9 1 8	6 1 7 4 8 5 2 3 8 1 6 4 3 5 2	3 5 1 2 9 6 8 7 5 3 9 2 7 6

SOPA DE LETRAS

HORIZONTAIS

1. Bipene 3. Purga 6. Medrar 8. Dilema 9. Ritmo 10. Lampar.

VERTICAIS

1. Clamor 6. Oceano 10. Sumir

12. Ermar 13. Alado 15. Ingre.

PALAVRAS CRUZADAS

HORIZONTAIS

1. Azambuja, Chantre. 2. Nome, Mula, Álea. 3. Areal, Sofá, Aviso. 4. Fabril, Discrepar. 5. Ata, Mirim, Em, Agá. 6. De, Vigia, Breu, Ar. 7. Zeta, Leonino. 8. Boxe, Une, Hino. 9. Fina, Eia, Fato. 10. Amargos, Aedo. 11. As, Erro, Angra, Da. 12. Coa, Mo, Fluir, Fel. 13. Acusarias, Ramada. 14. Sagaz, Alas, Rezar. 15. Acém, Adua, Seda. 16. Oprimir, Alisaram.

VERTICAIS

1. Anafado, Fracasso. 2. Zorate, Bi, Soca. 5. Ameba, Zona, Augar. 4. Mear, Vexame, Saci. 5. Limite, Armazém. 6. Um, Liga, Error, Mi. 7. Jus, Ri, Figo, IA. 8. Alodial, Ao, Faia. 9. Afim, Eu, Salsada. 10. Ás, Boné, Nu, Sul. 11. Há, Cerne, Agir, Ai. 12. Alarmei, Ferrar. 13. Neve, Unhada, Mesa. 14. Taipa, Oito, Fazer. 15. Saga, No, Dedada. 16. Eborário, Calaram.

COORDENADAS

L 9E; II. 1G; III. 4C; IV. 6E; V. 7B; VI. 10D.

DESCUBRA AS DIFERENCAS

1. Pega da boia 2. Risca na t-shirt 3. Brinco 4. Laço no chapéu 5. Cor do top

DESCUBRA AS DIFERENCAS

 Cor da luva 2. Barra na roda 3. Letras na meia 4. Letra na camisola 5. Fita do capacete



Taskmaster' ESTE É O VERDADEIRO ELENCO DO PROGRAMA DA RTPI

Painel de luxo

As gravações já arrancaram e está tudo a postos para mais uma temporada de sucesso do formato da estação pública. Amigos Vasco Palmeirim e Nuno Markl voltam a estar à frente deste grande projeto

TEXTO CAROLINA PINTO FERREIRA | FOTOS MADALENA ESTEVES E D.R.

gora sim, está fechado o elenco fixo do 'Taskmaster', da RTP1. Apesar da **TV** Guia ter revelado, anteriormente, os nomes da quinta temporada do formato apresentado por Vasco Palmeirim, de 45 anos, e Nuno Markl, de 53, o painel sofreu alguns ajustes e nomes tiveram que ser alterados. Tal como avançámos, Ana Garcia Martins (43) – mais conhecida como A Pipoca Mais Doce' – e Gabriela Barros (36) serão duas das protagonistas desta temporada. A juntar-se à atriz há mais um repetente. Gilmário Vemba, de 39 anos, está de volta ao 'Taskmaster'. A juntar-se à estreante influencer e an-

tiga comentadora do 'Big Brother', está Pedro Alves (49), o ator que faz furor com a personagem de Bino, na novela 'Festa É Festa' da TVI.

Aestes quatro corajosos, todas as semanas, irájuntar-se um convidado, tal como aconteceu nas anteriores edições.

Estreia só em 2025

ATV Guia sabe que as gravações já começaram na passada segunda feira, dia 9. No entanto, os fãs do formato ainda têm muito que esperar... O 'Taskmaster' só vai para o ar, ao que tudo indica, no primeiro trimestre de 2025. Até lá, os serões de sábado estão entregues a Vasco Palmeirim com o 'The Floor'.

OPINIÃO NO MEU SOFÁ

A Cristina da Malveira voltou

É com alegria que se aplaude a nova postura na 'Casa'

Quando regressou à TVI, após um período meio "desenquadrado" na SIC – como se aquele não fosse o meio-ambiente natural –, Cristina Ferreira começou a usar muito uma frase nas suas redes sociais. Dizia: "Está tudo certo." Nessa altura, em 2020, na verdade, ainda não estava tudo certo. Desde ontem começa realmente a estar: tudo certíssimo. Chamada para apresentar a nova edição de 'Casa dos Segredos', a apresentadora mostrou-se mais do



Garantiu
alegria,
divertimento e, ao
seu estilo,
uma pitada
de pimenta. Está
tudo certo!

que à altura, no melhor que é capaz de garantir a um programa de entretenimento: alegria, divertimento e, ao seu estilo, uma pitada de "pimenta". Foi a Cristina "da Malveira", a mesma do antigo 'Você na TV!', que surgiu no ecrã. Mais madura, evidentemente, com mais sabedoria para lidar com situações inconvenientes, mas também com mais à-vontade - até do que no matinal 'Dois às 10'. Uma Cristina a jogar em casa, no seu ambiente natural, a saber brincar, estar, fazer uma ou outra graça mais brejeira – ao estilo daquele programa – e a seguir em frente a bom ritmo. Nada de glamour-faz-de-conta, nada de transformar o programa naquilo que não é. Um reality show a ser reality show, como os espectadores seguidores do género desejam que seja.

O que aconteceu para a mudança acontecer, não faço ideia. Mas o 'twist' é bom e merece aplauso.

A DOR CIATICA

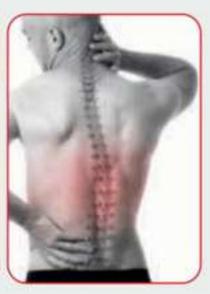
torna a sua vida num inferno?

A dor ciática pode afetar a qualidade de vida e limitar muito as atividades diárias. CIÁTICAIdeal é a SOLUÇÃO INOVADORA e EFICAZ para aliviar essa dor.

Nervo ciático (azul) Areas de dor vermelho)







A ciática é a dor causada pela compressão ou irritação do nervo ciático, geralmente sentida na parte inferior das costas, nádegas e pernas, mas também pode afetar a parte superior das costas e o pescoço.

A dor pode ser intensa, provocando dormência nos pés e pernas, formigueiro e fadiga, entre outros sintomas.

Sofre com algum destes problemas?

- Sente uma dor aguda que desce pela perna?
- Dificuldade em caminhar devido à dor?
- Dormir tornou-se uma batalha por causa do desconforto?
- Cansaço constante devido à dor persistente?
- Desconforto ao sentar-se por longos períodos?
- Atividades simples como levantar-se ou curvar-se são dolorosas?
- A falta de mobilidade está a afetar o seu trabalho?
- A dor interfere nas suas atividades diárias?
- Está cansado de tentar métodos que não funcionam?

Se respondeu SIM a alguma destas perguntas, temos a solução para si!

CIÁTICAIdeal: alívio eficaz para o nervo ciático usando o princípio chinês da acupressão

OFERTA ESPECIAL

POUPE 10 €

RESULTADOS RÁPIDOS E EFICAZES

meramente ilustrativas e não contratuais.

CIÁTICAldeal não se encontra à venda nas lojas!





Wei Cheng

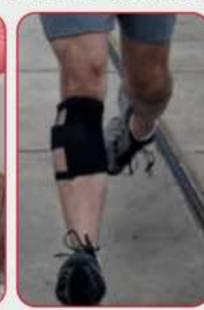
Especialista em acupuntura

"Trabalhei vários com especializados cientistas em problemas de coluna e dor ciática e, em conjunto,

desenvolvemos este sistema baseado nos princípios da acupressão.

A acupressão exercida pelo CIÁTICAIdeal ajuda a aliviar a dor ciática, descomprimir e desinflamar o nervo ciático."





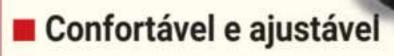


Vantagens de CIÁTICAIdeal

Sem medicamentos, sem aparelhos elétricos ou botões

Pode ser usado debaixo da roupa

Criado para não deslizar, permite todos os movimentos sem desconforto



- Testado de forma independente
- Adapta-se a todos os tamanhos
- Para homens e mulheres de todas as idades

Os nossos clientes estão satisfeitos e classificam o CIÁTICAIdeal com 5 estrelas ****

Durante meses sofri muito com dores no joelho direito. Mas, após começar a usar o CIÁTICAIdeal, a dor desapareceu agora já consigo andar normalmente, sem coxear.' - José C., 72 anos

Em poucas horas após colocar o CIATICAIdeal, senti um grande alívio. Foi a primeira vez, em meses, que não tive dores na anca e nas coxas. Obrigada!' - Noémia M., 52 anos

Peça já e receba o seu CIÁTICAIdeal comodamente em sua casa. Stock limitado.

'Uma vizinha recomendou-me CIÁTICAIdeal para ajudar a aliviar a minha dor ciática. Após 4 meses estou finalmente sem dores! Já faço a minha vida normal!' - Deolinda G, 81 anos

100% SATISFAÇÃO **OU REEMBOLSO**

Se não ficar totalmente satisfeito(a) com o produto dentro de 30 dias, garantimos o reembolso do valor, desde que não existam danos no produto e na embalagem original. (Portes de envio não incluídos)

(? う Todos os dias das 9h às 20h 211 511 511

Chamada para

Código Promocional D37424S04

www.ciaticaideal.pt

ou visite o site





humaniza-te

Canal 122